
800

800 РЕЦЕПТОВ ЗАКУСОК

Дорогие читатели!

Перед вами первый том серии "Семейный очаг", посвященный кулинарии. Это не обычное издание, оно содержит более 800 рецептов всевозможных салатов, бутербродов и закусок, так называемый "холодный стол", приготовление которого не займет у вас много времени.

Учитывая особенности нашего стремительного времени, холодные блюда и закуски можно использовать во всех случаях жизни: и когда вы хотите поразить своих близких и гостей изысканными яствами, и когда вам необходимо "на скорую руку" приготовить ужин на двоих...

В состав холодных закусок входят овощи, фрукты, грибы, картофель, мясо, рыба и многое другое. А как из всей этой всячины приготовить достойное вас и ваших гостей кушанья, вы узнаете из нашей книги. В ней собран весь спектр различных закусок - от прозаических салатов "на каждый день" до пикантных горячих рыбных блюд. Кстати, их большим любителем был М. Булгаков.

Кулинарией всерьез, между прочим, занимались многие выдающиеся люди.

Французский писатель Александр Дюма-отец оставил солидный том собственных и собранных во время путешествий кулинарных рецептов. Его примеру последовала и знаменитая кинозвезда Софи Лорен, которая записывала рецепты в любом уголке земного шара, где ей приходилось сниматься, а затем собрала их в поваренную книгу под названием "В кухне - с любовью".

К слову, о любви! Действительно, если вы любите сами вкусно поесть, то и готовите вы с фантазией, выдумкой и - обязательно экспериментируя. И в результате получится новый салат, закуска, десерт. Советуем рецепт или ваши "изобретения" записать на отдельной странице, предусмотренной в конце каждого раздела.

Мы надеемся, что и в следующих томах по кулинарии нашей серии ("Первые блюда", "Вторые блюда", "Сладкое и десерты") вы увидите и свои любимые фирменные рецепты.

И запомните маленькую кулинарную мудрость: до конечного вкуса любое блюдо нужно довести самостоятельно, так как механическое выполнение той или иной рецептуры не дает должного эффекта.

Хотя и принято считать, что через желудок лежит путь к сердцу мужчины, - но это в равной мере можно отнести и к женщине, и к ребенку. Хорошее угощение - проявление любви к ближнему и уважение к гостю.

Давайте любить и уважать друг друга и добрым словом, и вкусным столом!

Дерзайте! Мы с вами!

Для салатов используют различные продукты - овощи и фрукты, мясо и рыбу. В состав салатов обязательно входит зелень - укроп, петрушка, сельдерей, зеленый лук. Салаты можно готовить круглый год, используя овощи каждого сезона.

Желательно, чтобы салаты подавались к столу ежедневно. Они - источник витаминов, минеральных солей и органических кислот. Салаты улучшают аппетит: острые хороши к обеду, не очень острые можно подать к завтраку и ужину.

Чтобы вкус и внешний вид салатов не ухудшились, нарезать и смешивать продукты, а также заправлять салаты лучше непосредственно перед подачей к столу.

Заправить салат можно сметаной, майонезом или их смесью, а также растительным маслом. По желанию в сметану можно добавить натертый и слегка посоленный хрен, а с растительным маслом можно приготовить салатную заправку. Для этого масло смешать с уксусом, солью, сахаром, горчицей, молотым перцем (по желанию), хорошо взболтать смесь и поливать ею салаты. Для придания овощным салатам более острого вкуса и запаха можно добавить растертый чеснок.

Салат овощной

Картофель и морковь отварить и нарезать кубиками. Салат и отваренную цветную капусту нашинковать. Помидоры, огурцы, яблоки нарезать ломтиками. Молодой горошек отварить. Подготовленные овощи смешать и заправить солью, лимонной кислотой, рубленой зеленью, сметаной.

Картофель - 40 г, морковь - 20 г, салат - 10 г, цветная капуста - 20 г, помидоры - 50 г, огурцы - 30 г, яблоки - 20 г, горошек - 10 г, соль, лимонная кислота, сметана - 40 г, яйцо - 1/2 шт., зелень - 5 г.

Подавать к столу, украсив яйцами и зеленью.

Салат из болгарского перца с помидорами и зеленью

Болгарский перец, зеленый лук, салат нашинковать, зелень петрушки посечь, помидоры нарезать небольшими дольками. Овощи смешать, заправить растительным маслом и солью.

Болгарский перец - 60 г, зеленый лук - 20 г, салат - 15 г, зелень петрушки - 5 г, помидоры - 60 г, растительное масло - 15 г, соль.

Салат из болгарского перца с яблоками, зеленью, луком и сметаной

Болгарский перец и салат нашинковать, зеленый лук и зелень петрушки посечь, яблоки мелко нарезать. Продукты смешать со сметаной и заправить сахаром и солью.

Болгарский перец - 50 г, салат - 10 г, зеленый лук - 20 г, зелень петрушки - 5 г, яблоки - 50 г, сметана - 30 г, сахар - 5 г, соль.

Салат из картофеля и зелени

Картофель отварить и нарезать кружочками. Нашинкованную капусту слегка протереть с солью, смешать с картофелем и нарезанным луком, заправить растительным маслом.

Картофель - 100 г, белокочанная капуста - 20 г, репчатый лук - 10 г, растительное масло - 10 г, салат - 5 г, укроп - 5 г, соль.

Подавать к столу, украсив листьями салата и рубленым укропом.

Салат из огурцов со сметаной

Свежие огурцы нарезать тонкими кружочками, посолить, залить сметаной, посыпать рубленым зеленым луком, салатом и укропом.

Свежие огурцы - 100 г, соль, сметана - 30 г, зеленый лук - 15 г, салат - 10 г, укроп - 5 г.

Салат из помидоров

Помидоры нарезать кружочками, украсить салатом, посыпать рубленым зеленым луком и укропом. Посолить и полить растительным маслом.

Помидоры - 150 г, салат - 10 г, зеленый лук - 15 г, соль, растительное масло - 10 г.

Салат из помидоров и яблок со сметаной

Спелые плотные помидоры и яблоки, очищенные от кожуры и сердцевины, нарезать кружочками. Уложить их на тарелку слоями, посыпать солью и сахаром, залить сметаной и украсить листьями петрушки.

Помидоры - 100 г, яблоки - 100 г, соль, сахар, сметана - 40 г, зелень петрушки - 10 г.

Салат из редиса со сметаной

Редис нарезать тонкими кружочками, смешать с рубленым зеленым луком, укропом, посолить и залить сметаной.

Редис - 100 г, зеленый лук - 15 г, укроп - 5 г, соль, сметана - 30 г.

Салат из свежей капусты, помидоров и лука

Свежую капусту и салат нашинковать, помидоры нарезать небольшими дольками, лук и петрушку посечь. Овощи смешать, заправить солью и растительным маслом.

Белокочанная капуста -80 г, салат - 10 г, помидоры - 50 г, репчатый лук - 10 г, зелень петрушки - 3 г,растительное масло -10 г, соль.

Салат из свеклы с хреном

Свеклу испечь или отварить, очистить от кожуры, нарезать небольшими пластинками. Хрен измельчить на терке и заправить раствором лимонной кислоты, солью, сахаром. Свеклу положить на тарелку и залить хреном.

Свекла - 125 г, хрен -30 г, лимонная кислота, соль, сахар - 5 г.

Салат из помидоров и огурцов

Свежие помидоры и огурцы нарезать тонкими пластинками, смешать, посыпать рубленым луком, заправить солью и сметаной.

Помидоры - 100 г, огурцы - 100 г, соль, сметана - 30 г, зелень петрушки - 5 г.

Перед подачей украсить листьями салата и зеленью петрушки.

Салат из цветной капусты с ревенем

Цветную капусту отварить и разобрать на мелкие кочешки. Яблоки и ревень очистить и тонко нарезать, салат нашинковать.

Цветная капуста - 75 г, яблоки - 50 г, ревень - 20 г, салат - 10 г, укроп - 3 г, сахар - 5 г, соль, сметана - 30 г.

Продукты смешать, добавив рубленый укроп, заправить сахаром и солью.

Подавать к столу, залив сметаной и украсив зеленью.

Свекла со сметаной

Свеклу отварить в кожуре, очистить, измельчить на терке и заправить сахаром со сметаной.

Свекла - 110 г, сахар - 5 г, сметана - 20 г.

Фасоль с луком в растительном масле

Фасоль сварить. Рубленый лук спассеровать, соединить с помидорами, нарезанными кружочками, слегка прогреть в растительном масле 10-15 минут. Затем добавить фасоль, укроп, соль и тушить 15-20 минут.

Фасоль - 50 г, репчатый лук - 20 г, помидоры - 50 г, укроп - 5 г, растительное масло - 20 г, соль.

Салат из зеленого лука

Лук нарезать кусочками в 1-2 см, сваренные вкрутую яйца - кубиками. Перед самой подачей на стол салат заправить уксусом, посолить, полить свежим душистым растительным маслом.

Лук - 300 г , яйцо - 3 шт., соль, уксус, масло растительное.

Салат русский

Грибы отварить, мелко нашинковать, вареный картофель, морковь, сельдерей, ветчину, огурцы, яблоко нарезать кубиками. Горошек отварить или заменить консервированным. Подготовленные продукты посолить, залить майонезом и хорошо перемешать.

Картофель - 500 г, сельдерей - 20 г, морковь - 50 г, зеленый горошек - 200 г, свежие грибы - 100 г, соленые огурцы - 200 г, ветчина или вареная колбаса - 200 г, моченое или свежее яблоко, майонез - 100 г.

Украсить можно маслинами, тонкими кружочками лимона, яйцом.

Салат польский

Спаржу и картофель отварить, охладить и нарезать мелкими кубиками, зеленый лук - маленькими кусочками. Подготовленные овощи заправить соусом. Для этого сметану вскипятить, добавить подсушенную муку, помешивая, довести до кипения. Слегка охлажденную массу заправить сырыми желтками, горчицей, солью, уксусом, сахаром (по вкусу) и охладить.

Спаржа - 450 г, картофель - 250 г, зеленый лук - 30 г. Для соуса: сметана - 250 г, желтки - 2 шт., пшеничная мука - 30 г, готовая горчица - 30 г, сахар - 10 г, уксуса - 20 г. Соль по вкусу.

Салат "Здоровье"

Огурцы, морковь и яблоки нарезать тонкой соломкой, а листики салата - на 3-4 части каждый. Все перемешать и заправить сметаной. Добавить лимонный сок, сахар, соль. Сверху салат украсить помидорами, нарезанными ломтиками, зеленью.

Свежие огурцы - 2 шт., сырая морковь - 2 шт., яблоки - 2 шт., помидоры - 2 шт., зеленый салат - 100 г, сметана - 100 г, лимонн - 1/4 шт. , зелень петрушки, соль, сахар.

Салат закусочный

Белокочанную капусту и морковь очистить, промыть. Капусту нашинковать соломкой, перетереть с солью, добавить нашинкованную морковь, зеленый горошек, рубленое яйцо, заправить майонезом. При подаче посыпать мелко нарубленной зеленью.

Белокочанная капуста - 350 г, морковь - 50 г, зеленый горошек - 100 г, майонеза - 100 г, яйцо - 1 шт., соль.

Салат из краснокочанной капусты

Капусту мелко нашинковать, перетереть с солью, залить уксусом и оставить на 5-6 часов. Затем посыпать черным молотым перцем и заправить растительным маслом. Готовый салат уложить в салатник, украсить маслинами и посыпать рубленым яйцом.

Капуста - 300 г, уксус - 30 г, растительное масло - 45 г, яйцо - 1 шт.

Салат из краснокочанной капусты с картофелем

Капусту нарезать соломкой или мелкими шашками, заправить маслом и уксусом, уложить на середину салатника. Картофель отварить, очистить, нарезать кубиками, смешать с зеленью петрушки, посолить, полить уксусом, посыпать черным молотым перцем или смешать с майонезом. Уложить вокруг капусты.

Капуста - 300 г, картофель - 3 шт., яйцо - 1 шт., растительное масло - 50 г, соль, уксус, перец, зелень.

Салат украсить сваренным вкрутую яйцом. Желток вынуть, положить на капусту в центре. Белок нарезать полосками и уложить вокруг желтка подобно лепесткам ромашки.

Салат из капусты с морковью и яблоками

Очищенные яблоки нарезать ломтиками, морковь нарезать соломкой длиной 4-5 см. Белокочанную капусту нашинковать, перетереть с солью. Все это перемешать, сложить в салатник, прибавить сахар и полить уксусом. Этот салат подают к рыбным и мясным блюдам.

Капуста белокочанная - 500 г, морковь - 1 шт., яблоко - 1 шт., уксус - 50 г,сахар и соль по вкусу.

Редька и морковь в сметане

Нарезанные тонкими ломтиками редьку и морковь посолить, добавить часть сметаны, перемешать и положить горкой в салатник, полить оставшейся сметаной, украсить зеленым салатом и посыпать укропом.

Редька - 300 г, морковь - 100 г, сметана - 100 г, соль по вкусу, зеленый салат, укроп.

Салат из свеклы

Хрен и отварную свеклу измельчить на крупной терке, добавить пассерованный лук, соль, уксус, перемешать, заправить майонезом, горчицей. При подаче украсить зеленым горошком и зеленью петрушки.

Свекла - 400 г, лук репчатый - 100 г, хрен - 100 г, майонез - 100 г, готовая горчица - 10 г, зеленый горошек - 50 г, растительное масло - 20 г, уксус - 10 г, петрушка.

Салат из сельдерея

Утолщенные корневища сельдерея сварить в кожице, очистить, нашинковать соломкой.

Сельдерей - 300 г, яблоки - 200 г, грецкие орехи - 100 г, майонез - 160 г, соль, сахар, перец.

Свежие яблоки натереть на крупной терке. Орехи очистить и растолочь. Добавить по вкусу соль, сахар, перец, все перемешать, полить сверху майонезом.

Салат "Грибок"

Творог тщательно растереть с маслом до получения однородной массы, смешать с толченным чесноком, хорошо посолить. Мокрыми руками разделать массу в виде конусов со срезанными верхушками (ножки грибов). Плоскую тарелку или блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки, сверху поместить "ножки грибов", а на них - срезанные верхушки помидоров. На "шляпки грибов" нанести белые точки из растертого сливочного масла. До подачи на стол его нужно держать в холоде.

Помидоры - 1000 г, творог - 500 г, сливочное масло - 200 г, чеснок - 5 долек, зелень.

Салат из свежих помидоров с брынзой

Помидоры нарезать дольками, перец - соломкой, брынзу натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, посыпать нарезанной зеленью петрушки. Этот салат ничем заправлять не нужно.

Помидоры - 5-6 шт., сладкий перец - 1 стручок, брынза - 100 г, зелень.

Зеленые помидоры с чесноком

Положить в кастрюлю мелко нарезанный репчатый лук, нарезанные зеленые помидоры, зелень петрушки и сельдерея, кружочки моркови; залить растительным маслом и тушить 30 минут. Когда помидоры станут мягкими, добавить толченый чеснок, охладить.

Зеленые помидоры - 500-600 г, лук репчатый - 100 г, морковь - 2 шт., растительное масло - 60 г, чеснок - 5 долек, зелень петрушки и сельдерея.

Салат "Витаминный"

Капусту нашинковать, посолить и перетереть, сок отжать. Добавить замоченный изюм, нарезанные соломкой сырую морковь, вареную свеклу, свежие яблоки. Заправить майонезом. Оформить зеленым луком и лимоном.

Капуста белокочанная - 150 г, изюм - 10 г, морковь - 50 г, свекла и яблоки - по 30 г, майонез - 20 г, соль, лук зеленый, лимон.

Салат "Закарпатский"

Огурцы, яблоки, вареную морковь и картофель очистить от кожицы и нарезать кубиками. Корень петрушки очистить, нарезать мелкими кубиками и отварить. Овощи соединить, добавить горошек, сахар, вино и часть майонеза, посолить и все перемешать. К столу подать, уложив в салатник горкой, оформив оставшимся майонезом и зеленью.

Картофель - 30 г, морковь - 20 г, петрушка (корень) - 10 г, яблоки свежие - 15 г, горошек зеленый консервированный - 10 г, огурцы соленые - 15 г, сахар - 1 г, вино столовое - 5 г, соус майонез - 20 г, зелень.

Салат из сырой моркови с медом и орехами

Морковь мелко натереть, полить растопленным и остывшим медом, посыпать поджаренными, мелко нарубленными орехами.

Морковь - 1000 г, мед (или варенье) - 40 г, орехи грецкие, арахис или миндаль - 30 г.

Салат из помидоров, лука, чеснока и орехов

Помидоры нарезать тонкими кружочками, лук - тонкими кольцами. Ядро орехов мелко изрубить, чеснок истолочь с солью и смешать с маслом. Помидоры выложить в салатник, посыпать кольцами лука, орехами, солью, перцем и заправить маслом с чесноком.

Помидоры - 100 г, лук репчатый - 30 г, орехи грецкие (ядро) - 1/4 стакана, чеснок - 1 долька, масло растительное - 20 г, соль, перец.

Салат из цветной капусты

Капусту отварить, охладить в отваре, разобрать на мелкие кочешки. Помидоры и огурцы нарезать тонкими ломтиками, листья салата - соломкой, зеленый лук нашинковать. Стручки фасоли нарезать ромбиками и отварить. Подготовленные овощи соединить и заправить сметаной, смешанной с сахаром и майонезом.

Капуста цветная - 50 г, помидоры и огурцы - по 30 г, салат зеленый и лук зеленый, фасоль стручковая - по 20 г, сметана и майонез - по 25 г, сахар, соль, зелень.

Украсить зеленью.

Салат из помидоров и огурцов с хреном

Салатник предварительно натереть чесноком. Положить в него слоями нарезанные тонкими кружочками помидоры и огурцы, поливая каждый слой салатной заправкой, приготовленной из масла, уксуса, соли, сахара и перца. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком и тертым хреном.

Помидоры - 80 г, огурцы - 30 г; для заправки: масло растительное - 20 г, уксус - 5 г, соль, сахар, перец; лук зеленый - 20 г, хрен - 10 г, чеснок - 1 долька.

Салат "Летний"

Свежие огурцы, сырую морковь и яблоки нарезать соломкой, а листья салата - крупными кусочками. Подготовленные продукты соединить и заправить сметаной, добавив в нее лимонный сок, соль, сахар. Украсить ломтиками помидоров.

Огурцы и морковь - по 30 г, яблоки - 45 г, салат зеленый - 10 г, помидоры - 40 г, сметана - 25 г, сок лимона, соль, сахар.

Салат из петрушки и зеленого лука

Петрушка - 200 г, лук зеленый или репчатый - 100 г, лимон - 1 шт., соль, растительное масло - 50 г.

Зеленый лук очистить, петрушку перебрать, все хорошо промыть, мелко нарезать, посолить по вкусу и выдержать минут десять. Прибавить очищенный от кожуры лимон, нарезанный маленькими кубиками (без семечек), и заправить растительным маслом. Салат хорошо размешать. Подавать к холодному жареному мясу.

Салат из латука (или зеленый салат) - по-гречески

Очищенный и вымытый зеленый салат (или латук) нарезать тонкими полосками, сбрызнуть соленой водой и сложить в салатник. Заправить растительным маслом (оливковым), толчеными ядрами грецких орехов и кислым молоком, взбитым с мелко нарезанным укропом (половиной всего количества). Салат перемешать, сверху посыпать оставшимся укропом и украсить маслинами.

Зеленый салат (или латук) - 400 г, грецкие орехи - 30 г, кислое молоко - 30 г, масло растительное - 30 г, укроп - 50 г, маслины - 10-15 шт., соль.

Салат из шпината, щавеля и зеленого лука

Шпинат, щавель, зеленый лук и петрушку хорошо промыть, мелко нарезать и смешать, а затем сбрызнуть уксусом, с добавлением по вкусу соли, растворенной в 1 ст.л. воды, и растительным маслом. Салат хорошо размешать и украсить кружочками сваренных вкрутую яиц и маслинами (без косточек).

Шпинат - 400 г, зеленый лук - 200 г, щавель - 100 г, петрушка - 100 г, растительное масло - 60 г, уксус - 15 г, маслины, соль.

Салат из свежих красных помидоров, майонеза и кислого молока

Помидоры - 500 г, майонез - 60 г, кислое молоко - 90 г, укроп,

Майонез и кислое молоко смешать и заправить черным молотым перцем и лимонным соком по желанию.

петрушка, несколько листиков сельдерея, 1 стебель лука-порея (использовать только белую часть), яблоки - 200 г, соль, черный перец и по желанию лимонный сок (или разведенная лимонная кислота).

Прибавить петрушку, укроп, листики сельдерея и лук-порей, мелко нарезанные и слегка посоленные. Прибавить яблоки, предварительно очищенные и нарезанные кубиками. На дно салатника уложить часть помидоров, нарезанных кружочками. Сверху покрыть смесью майонеза и уложить остальную часть помидоров. Салат посыпать петрушкой и выдержать в холодном месте 1/2 часа.

Комбинированный весенний салат

Очищенные и вымытые морковь, редьку и сельдерей измельчить на терке, а помидоры нарезать кубиками. Перемешать, посолить, заправить уксусом или лимонным соком и залить майонезом. Массу разделить на порции, каждую украсить помидорами, нарезанными кубиками, и посыпать мелко нарезанным укропом и петрушкой.

Морковь - 200 г, редька - 100 г, сельдерей - 100 г, помидоры - 200 г, майонез - 60 г , петрушка, укроп, уксус или лимонный сок, соль.

Салат из консервированных красных помидоров (зимний)

Лук мелко нарезать, слегка посолить и разделить на две части. Одну часть выложить на дно салатника. Сверху аккуратно уложить помидоры, нарезанные кружочками, и покрыть их остальной частью

лука. Залить томатным соком, предварительно соединив его с растительным маслом и заправив по вкусу лимонным соком или уксусом (для аромата к уксусу можно прибавить несколько капель рома или ароматного вина). Салат выдержать в холодном месте 20-30 минут. Перед подачей украсить сверху маслинами.

Консервированные очищенные помидоры - 600 г, репчатый лук - 200 г, маслины - 100 г, растительное масло - 50 г, соль и по желанию несколько капель лимонного сока или уксуса.

Салат из свежих овощей - типа "шопский"

Лук мелко нарезать. У сладкого болгарского перца вырезать плодоножку, тщательно удалить семена и нарезать полосками. Стручок острого перца также обработать и мелко нарезать. Огурец разрезать по длине на 4 части, а затем нарезать кубиками. Помидоры также нарезать кубиками. Все хорошо размешать и посолить. Выложить овощи в салатник, заправить брынзой, маслинами и петрушкой. По желанию салат сбрызнуть несколькими каплями уксуса.

Помидоры - 300 г, огурцы - 200 г, маленький стручок острого перца, брынза - 150 г, репчатый лук - 100 г, сладкий болгарский перец - 100 г, маслины - 50 г, петрушка - 50 г, растительное масло - 30 г, соль.

Салат из свежих овощей с яйцами

Приготовить заправку из растительного масла, лимонного сока, черного перца, с добавлением соли по вкусу. Вымытый и очищенный зеленый салат крупно нарезать дольками, а огурец (неочищенный) - кружочками. Яйца разрезать на четвертинки. Подготовленные продукты смешать, заправить приготовленной заправкой и хорошо размешать,украсив мелко нарезанным луком-пореем.

Салат - 200 г, помидоры - 200 г, огурцы - 100 г, яйца - 2 шт., растительное масло - 40 г, 1 стебель лука-порея (белая часть), лимонный сок, черный перец, соль.

Салат подавать на стол сразу после его приготовления.

Салат из свежих овощей с медом

Морковь - 100 г, сельдерей - 20 г, яблоки - 50 г, грецкие орехи - 30 г, растительное масло - 40 г, лимонная цедра - 10 г, сок лимонный - 30 г, мед - 40 г, соль, петрушка.

Очищенные морковь и яблоки измельчить на терке, посолить и посыпать мелко нарезанной зеленью сельдерея и петрушки, затем прибавить толченые орехи, лимонный сок и растительное масло.

Салат залить пчелиным медом.

Салат из смешанных свежих овощей

Очищенные яблоки, огурцы и лук нарезать кубиками, смешать, заправить предварительно приготовленной заправкой из томата-пюре, растительного масла, нескольких капель уксуса или лимонного сока с добавлением соли. Посыпать молотым перцем и мелко нарезанной петрушкой. Выдержать в холодильнике в течение 1/2-1 часа. Перед подачей на стол салат можно украсить сваренным вкрутую яйцом.

Огурцы - 300 г, репчатый лук - 100 г, яблоки - 100 г, томат-пюре - 20 г, растительное масло - 30 г, уксус - 15 г, петрушка, соль.

Салат из зеленой стручковой фасоли

Очищенную от грубых волокон зеленую стручковую фасоль нарезать по длине, уложить в глубокую посуду, залить (до покрытия фасоли) подсоленным кипятком или бульоном и варить почти до мягкости. Заправить уксусом, затем растительным маслом и охладить. Перемешать несколько раз и переложить шумовкой в салатник, оформив горкой. У основания горки уложить кружочки помидоров и сваренных вкрутую яиц, посыпать смесью мелко нарезанного лука, петрушки и укропа и заправить предварительно приготовленной холодной заправкой из уксуса и растительного масла.

Фасоль - 500 г, репчатый лук - 100 г, помидоры - 200 г, яйца - 200 г, уксус - 30 г, растительное масло - 40 г, бульон - 200 г, петрушка и укроп - 50 г, соль.

Салат из репчатого лука

Репчатый лук - 200 г, яблоки - 50 г, картофель - 100 г.,

Картофель очистить и нарезать крупными кусками, отварить в подсоленной воде, отцедить, размять

вилкой и охладить. Затем прибавить нарезанный тонкими кружочками лук, посолив его щепоткой соли, очищенные от семян яблоки, измельченные вместе с кожурой на крупной терке, половину всего количества мелко нарезанных петрушки и укропа и половину всего количества майонеза, разбавив его частью картофельного отвара и заправив по вкусу несколькими каплями лимонного сока. Смесь размешать и выложить в салатник, заправив остальным количеством майонеза и посыпать оставшимся количеством петрушки и укропа.

петрушка - 60 г, укроп - 50 г, майонез - 60 г, несколько капель лимонного сока (или разведенной лимонной кислоты).

Подавать к рыбным блюдам и крепким напиткам.

Салат из печеного сладкого перца с помидорами и луком

Испеченный в духовом шкафу сладкий перец очистить от кожицы, вырезать плодоножку и тщательно удалить семена, затем нарезать маленькими кусочками. Прибавить нарезанные кубиками помидоры, нарезанный кружочками лук и, по желанию, горький перец. Хорошо размешать, посолить, посыпать мелко нарезанной петрушкой и заправить растительным маслом. Салат выдержать минут десять.

Перец сладкий - 150-300 г, помидоры - 250 г, лук репчатый - 50 г, горький перец - 10 г, растительное масло - 60 г, петрушка, соль.

Салат из вареных белых грибов

Белые грибы - 500 г, уксус - 50 г, сахар - 30 г, соль - 10 г, горчица - 10 г, растительное масло - 30 г,несколько горошин черного перца, лавровый лист.

Грибы очистить от земли, тонко срезать с них кожицу, отделив шляпку от ножки, промыть, нарезать кубиками и кипятить 20 мин в подсоленной воде, затем хорошо отцедить и охладить. Приготовить маринад из уксуса, горчицы, размолотого черного перца, с добавлением сахара и соли. Когда сахар полностью растворится, залить грибы маринадом. Сверху накрошить лавровый лист. Выдержав 2 часа, сбрызнуть салат растительным маслом и подавать на стол.

Салат из белой фасоли и картофеля

Замоченную на ночь фасоль отварить в небольшом количестве воды до мягкости на слабом огне. Затем воду слить. Нарезанный кубиками картофель отварить в слегка подсоленной воде, затем отвар слить. Лук мелко нарезать и слегка посолить. Подготовленные продукты выложить в глубокую посуду, хорошо размешать, заправить уксусом, растительным маслом, добавить немного картофельного отвара и посолить. Смесь выдержать 2 часа в холодном месте, затем шумовкой распределить на порции.

Фасоль (белая) - 250 г, картофель - 250 г, уксус - 30 г, растительное масло - 50 г, репчатый лук - 30 г, петрушка - 20 г, соль.

Перед подачей на стол салат посыпать мелко нарезанной и посоленной петрушкой.

Разновидности:

1. Прибавить филе маринованной рыбы или копченой пеламиды, нарезанные кубиками (можно сардины).

2. Прибавить отварное мясо цыпленка, нарезанное кубиками.

3. Прибавить копченую грудинку, нарезанную кубиками.

Салат со свежим чесноком, творогом и петрушкой

Очищенный чеснок пропустить через мясорубку. Затем пропустить петрушку. Полученное пюре выложить в деревянную ступку и хорошо растереть до образования сравнительно однородной массы. Прибавить, не прекращая размешивания, растительное масло тонкой струйкой и смешанный с кислым молоком творог. Смесь заправить по вкусу черным перцем, натертой лимонной цедрой, лимонным соком и, при необходимости, посолить. Готовый салат посыпать толчеными орехами.

Свежий чеснок - 100 г, творог - 250 г, петрушка - 30 г, лимон - 30 г, кислое молоко - 30 г, растительное масло - 50 г, грецкие орехи - 40 г, соль, черный перец.

Разновидность. В готовый салат прибавить по вкусу томата-пюре. Салат посыпать толчеными орехами и украсить маслинами (без косточек) и кружочками лимона.

Салат "Латвия"

Сваренный до полной готовности рис промыть и, когда вода стечет, перемешать его с мелко нашинкованной зеленью петрушки и укропа. Помидоры и очищенные от кожицы и зерен яблоки нарезать ломтиками, а огурцы - соломкой. Рис горкой выложить в салатницу, по бокам разместить помидоры, яблоки и огурцы. Перед подачей на стол полить сметаной.

Рис - 60 г, сметана - 30 г, яблоки - 30 г, помидоры - 50 г, огурцы - 30 г, зелень петрушки, укроп, соль по вкусу.

Винегрет овощной

Картофель - 30 г, морковь - 15 г, свекла - 20 г, огурцы соленые, лук зеленый или репчатый, капуста квашеная -

Отварные картофель, морковь, свеклу нарезать тонкими ломтиками, так же нарезать огурцы. Лук нашинковать. Капусту перебрать и отжать, очень кислую - промыть.

Овощи соединить и заправить маслом, уксусом, солью, перцем и горчицей. Можно также заправить майонезом с добавлением соуса "Южный" или салатной заправкой, добавлять соленые или маринованные грибы и филе сельди, нарезанное наискось тонкими кусочками.

15 г, масло растительное - 10 г или майонез - 20 г, соус "Южный" - 5 г, уксус - 3 г, специи.

Летом кладут свежие помидоры, зеленый салат, а вместо квашеной капусты - маринованную.

Винегрет овощной с морской капустой

Морскую капусту отварить, охладить, нарезать соломкой и залить на 8-10 часов маринадом. Для маринада: в горячую воду положить сахар, соль, гвоздику, лавровый лист и варить 10-15 минут; раствор слить, охладить и добавить в него уксус. В овощной винегрет добавить маринованную морскую капусту, заправить растительным маслом, уксусом, солью, сахаром, черным молотым перцем и хорошо перемешать.

Капуста морская маринованная - 30 г, морковь - 30 г, свекла - 50 г, картофель - 40 г, огурцы соленые - 30 г, лук репчатый или зеленый - 20 г, масло растительное - 20 г, уксус 30%-ный - 5 г, сахар - 3 г, перец черный молотый, соль.

При подаче посыпать винегрет мелко нашинкованным зеленым луком.

Винегрет горячий

Картофель - 60 г, репа - 40 г, морковь - 20 г, брюква - 10 г, корень сельдерея - 10 г, горошек зеленый - 15 г, огурцы соленые - 20 г, грибы соленые - 20 г; для соуса: отвар овощной - 37 г, мука - 5 г, масло сливочное - 5 г, молоко - 10 г, зелень петрушки, укропа.

Картофель, репу, морковь, корень сельдерея, брюкву мелко нарезать, отварить вместе с зеленым горошком в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. К отварным овощам добавить мелко нарезанные соленые огурцы и хорошо промытые соленые рубленые грибы. Довести винегрет до готовности в духовом шкафу.

Приготовить соус с укропом и петрушкой и залить им горячий винегрет.

Для соуса вскипятить овощной отвар, влить в него тонкой струйкой, помешивая, такой же холодный отвар, размешанный с мукой, и проварить. Когда жидкость загустеет, добавить сливочное масло, молоко, мелко рубленную зелень петрушки и укропа и довести до кипения.

Винегрет по-французски

Отварить в слегка подсоленной и подкисленной несколькими каплями уксуса воде нарезанные кубиками морковь и свеклу. Отдельно отварить в подсоленной воде нарезанный кубиками картофель. Овощные отвары соединить и сохранить, а нарезанные овощи откинуть на дуршлаг, затем смешать с нарезанными мелкими кубиками солеными огурцами, нарезанным соломкой репчатым луком, зеленым горошком, изюмом и очищенным от кожицы и зерен лимоном. Из овощного отвара, растительного масла, вина, лимонного сока, черного перца горошком, соли и горчицы приготовить маринад и довести его да кипения. Залить винегрет маринадом и выдержать под крышкой в течение 30 минут. Каждую порцию украсить кружочками сваренных вкрутую яиц.

Картофель - 50 г, свекла - 30 г, морковь - 20 г, лук репчатый - 20 г, горошек зеленый консервированный - 10 г, изюм - 5 г, огурцы

соленые - 20 г, лимон - 1/5 шт, масло растительное - 10 г, вино красное сухое - 10 г, уксус 3%-ный - 5 г, соль, перец черный горошком, горчица - 3 г.

Винегрет из овощей, яблок и зелени

Картофель - 40 г, свекла - 20 г, морковь - 20 г, бобы - 20 г, свежая капуста - 15 г,

Картофель, свеклу, морковь сварить в кожуре до готовности, остудить и нарезать ломтиками или кубиками. Бобы очистить,

мелко нарезать и отварить. Свежую капусту, зеленый лук и салат нашинковать, помидоры нарезать небольшими дольками, свежие огурцы - кубиками, яблоки - тонкими пластинками.

Подготовленные продукты смешать и, добавив зеленый горошек, рубленую зелень, заправить растительным маслом, солью, сахаром и лимонной кислотой.

зеленый лук - 20 г, салат - 10 г, помидоры - 20 г, свежие огурцы - 20 г, яблоки - 20 г, зеленый горошек - 10 г, зелень - 5 г, растительное масло - 15 г, соль, сахар, лимонная кислота.

Винегрет положить горкой на тарелку или в салатник и украсить салатом, дольками помидора, нарубленным зеленым луком.

Салат мясной

Отварное, тушеное или жареное мясо (любого вида), отварной картофель, свежие или соленые огурцы, сваренные вкрутую яйца нарезать ломтиками толщиной 2 см. Зеленый салат нашинковать.

Мясо (готовое) и картофель - по 30 г, огурцы - 20 г, салат зеленый - 10 г, яйцо - 1/2 шт., майонез - 30 г, соус "Южный" - 5 г.

Продукты соединить, заправить смесью майонеза и соуса "Южный" и выложить в салатник. Оформить входящими в салат продуктами.

Салат "Киевский"

Отварное мясо и язык, окорок или рулет, отварные картофель и свеклу, очищенные от кожицы огурцы и грибы нарезать кубиками. Продукты соединить и заправить майонезом или горчичной заправкой. Украсить зеленью и яйцом.

Мясо (готовое) - 20 г, окорок или рулет - 10 г, язык - 10 г, картофель - 30 г, свекла и огурцы соленые - по 10 г, грибы маринованные - 20 г, яйцо - 1/4 шт., майонез или горчичная заправка - 30 г, зелень.

Салат по-латышски

Отварные свинину и картофель, огурцы, яблоки (без кожицы и семян), сельдь, яйца нарезать ломтиками. Продукты соединить и заправить сметанным соусом с добавлением хрена, уксуса, горчицы. Украсить ломтиками огурцов, яблок, помидоров, яиц, зеленью петрушки, листьями салата.

Мясо (готовое) и картофель - по 30 г, огурцы соленые - 20 г, яблоки - 10 г, сельдь - 15 г, яйцо - 1/4 шт.; для соуса: сметана - 35 г, хрен - 10 г, уксус - 5 г, яйцо - 1/4 шт., горчица - 2 г; помидоры - 10 г, зелень петрушки, салат зеленый.

Коктейль-салат

Мякоть курицы вареной - 70 г, яблоки и сельдерей (корень) - по 20 г, миндаль - 10 г, сливки 35%-ные и майонез - по 15 г, сахар и зелень укропа - по 2 г, перец, соль.

Сельдерей, яблоки (очищенные от кожицы и семян), мякоть курицы нарезать соломкой, жареный миндаль измельчить. Подготовленные продукты уложить в вазочки и залить смесью из майонеза, сливок, соли, перца, сахара и зелени. Украсить зеленью, дольками яблок и миндаля.

Винегрет мясной сборный

Нежирную говядину или телятину и язык отварить. Ветчину зачистить от жира. Мясные продукты нарезать мелкими ломтиками, соединить с отварным картофелем, свеклой, солеными огурцами, также нарезанными ломтиками, смешать, заправить растительным маслом, уксусом, сахаром, черным молотым перцем и солью. Уложить винегрет горкой на тарелку, а вокруг разместить мелко нашинкованную отварную свеклу, морковь, моченую бруснику, зелень. На горку винегрета положить ломтики яйца.

Говядина или телятина - 30 г, язык - 25 г, ветчина - 25 г, картофель - 20 г, огурцы соленые - 30 г, свекла - 20 г, морковь - 20 г,

яйцо 1/2 шт. , брусника моченая - 10 г, масло растительное - 20 г, уксус 3%-ный - 5 г, сахар - 3 г, зелень, перец черный молотый, соль.

Винегрет по-румынски

Вареный картофель, морковь, фасоль и белки сваренных вкрутую яиц нарезать кубиками и сложить в миску; добавить зеленый горошек, немного мелко нарезанного отварного или жареного мяса, залить соусом.

Винегрет перемешать и поставить на 15 минут, чтобы овощи хорошо пропитались, затем добавить соль, уксус и выложить на блюдо.

Картофель - 100 г, морковь - 25 г, горошек зеленый - 15 г, яйцо (белок) - 1 шт., фасоль отварная - 10 г, мясо отварное или жареное - 30 г; для соуса: яйцо (желток) - 1 шт., горчица - 3 г, масло растительное - 30 г, уксус 3%-ный или сок лимонный - 10 г, соль.

Для соуса протереть желтки сваренных вкрутую яиц, растереть их с горчицей, понемногу вливая растительное масло, добавить лимонный сок или уксус.

Салат из языка

Телячий или говяжий язык тщательно обмыть, поскоблив ножом, и сварить в подсоленной воде с пряностями. Сваренный язык вынуть из бульона, обдать холодной водой и сразу же очистить. Язык нарезать тонкими ломтиками. Отдельно сварить корни сельдерея и нарезать их кубиками. Овощи смешать с языком, полить уксусом и маслом. Посыпать зеленью петрушки и рубленым яйцом.

Язык (отварной) - 500 г, сельдерей (корень) - 100 г, огурцы соленые - 100 г, уксус - 40 г, масло растительное - 50 г, яйцо - 1 шт., зелень.

Этот салат можно заправить майонезом.

Салат "Дубки"

Мясо нарезать лапшой, добавить отваренные грибы, сваренные вкрутую и нарезанные яйца, соль. Заправить майонезом, украсить маринованными фруктами и зеленью.

Курятина - 500 г, сухие грибы - 150 г, яйца - 2 шт., майонез - 200 г.

Салат из свежих овощей, сыра и ветчины

Листья зеленого салата нарезать тонкими полосками, а остальные продукты - кубиками. Хорошо размешать и заправить приготовленной предварительно заправкой из растительного масла, горчицы, уксуса с добавлением соли. Смесь снова размешать. Перед подачей к столу салат посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Салат зеленый - 500 г, сыр - 200 г, ветчина (или копченая грудинка) - 150 г, помидоры - 100 г, огурец - 50 г, репчатый лук - 50 г, масло растительное - 40 г, уксус - 10 г, горчица - 10 г, соль и петрушка.

Комбинированный салат с макаронами (итальянский рецепт)

Мясо (цыпленок, молодая баранина) - 300 г, морковь - 100 г, сельдерей (корень) - 50 г, грибы - 100 г,

Макароны отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Очищенную морковь, сельдерей и грибы

нарезать кубиками, отварить в слегка подсоленной воде, добавив растительного масла, затем воду слить, а овощи охладить. Мясо нарезать кубиками и посыпать черным перцем. Майонез развести овощным отваром (одной частью), заправить по вкусу лимонным соком и посолить. Соединить соус (половину количества) с нарезанными овощами, макаронами и мясом. Затем салат залить разведенным майонезом (не размешивая с продуктами), украсить помидорами и яйцами, нарезанными кружочками, и посыпать натертым сыром.

помидоры - 100 г, яйцо - 3 шт., макароны - 500 г, масло растительное - 30 г, сыр (тертый) - 50 г, лимонный сок, черный молотый перец, соль - по вкусу.

Салат овощной с мясом и макаронами (французский рецепт)

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и отцедить. Мясо, грибы и помидоры нарезать кубиками, а огурец - кружочками длиной 4-5 см. Все осторожно перемешать и выложить в салатник. Приготовить заправку из растительного масла, лимонного сока, черного перца с добавлением соли и залить салат. Сверху посыпать мелко нарезанным луком-пореем. Салат

выдержать 1/2 часа и подать. По желанию можно дополнительно посыпать мелко нарезанной петрушкой или брынзой.

Макароны - 250 г, мясо - 250 г, маринованные грибы - 250 г, помидоры - 250 г, масло растительное - 50 г, лук-порей - 50 г, сок лимонный - 50 г, черный перец, соль.

Салат "Столичный"

Курица или индейка - 115 г, картофель - 40 г, яйцо - 1/2 шт., огурцы или помидоры - 25 г,

Мякоть жареной или отварной птицы и овощи режут мелкими ломтиками, все перемешивают и заправляют майонезом или майонезом

со сметаной. Часть мякоти птицы, нарезанной тонкими продолговатыми кусочками, сваренное вкрутую рубленое яйцо, маринованные фрукты и зелень используют для украшения готового салата.

маслины - 5 г, салат зеленый - 15 г, майонез или сметана с майонезом - 30 г, соль.

Салат "Буковина"

Вареные и очищенные картофель и морковь нарезают кубиками, добавляют нарезанную кубиками колбасу, стручковый перец, зеленый лук, зеленый горошек, салат и заправляют майонезом.

Картофель - 30 г, перец стручковый (свежий или консервированный) - 20 г, морковь - 15 г, горошек зеленый - 20 г, лук зеленый - 5 г, майонез - 25 г, колбаса копченая - 25 г, соль.

Салат по-казахски

Жареное мясо, вареные картофель и морковь, огурцы, очищенные от кожицы, и свежие яблоки нарезают тонкими ломтиками, добавляют зеленый горошек и все перемешивают, затем посыпают перцем, заправляют сметаной и соусом майонез, выкладывают в салатник, украшают кусочками мяса, яблок, омлетом и зеленью.

Говядина - 90 г, сало - 1,5 г, яйцо - 1 шт., картофель - 50 г, огурцы соленые - 50 г, морковь - 15 г, горошек зеленый - 10 г, яблоки свежие - 35 г, или яблоки сушеные - 15 г, соус майонез - 40 г, сметана - 15 г, перец, зелень.

Салат "Гиссар"

Сваренный в кожуре и очищенный картофель, вареную морковь, сваренное мясо, огурцы, помидоры нарезают кубиками средней величины. Репчатый лук рубят. Вареное яйцо нарезают дольками. Продукты соединяют, добавляют соль, перец и выкладывают в сотейник. При подаче поливают катыком, украшают дольками яйца и рубленой зеленью.

Баранина - 120 г, яйцо - 1/4 шт., картофель - 30 г, морковь - 25 г, огурцы свежие - 30 г, помидоры - 30 г, лук репчатый - 20 г, катык (кислое молоко) - 26 г, зелень - 15 г, специи, соль.

Салат австралийский

Тонкие куски ветчины сворачивают трубочками. Нарезанные кубиками свежие огурцы, яблоки и отварной корень сельдерея поливают апельсиновым соком, размешивают, укладывают горкой на блюдо, раскладывают бордюром ветчинные трубочки, четвертушки помидоров, листочки салата и поливают майонезом.

Ветчина - 50 г, помидоры - 70 г, огурцы - 70 г, яблоки - 70 г, сельдерей (корень) - 70 г, сок апельсиновый - 20 г, майонез - 50 г, салат - 15 г.

Салат английский

Нарезанные соломкой корень сельдерея, вареное филе цыпленка, соленые огурцы, вареные грибы смешивают, солят по вкусу и заправляют майонезом и горчицей.

Сельдерей (корень) - 60 г, цыпленок - 80 г, грибы - 30 г, огурцы соленые - 10 г, майонез - 30 г, горчица - 5 г, соль.

Салат "Тоска"

Нарезанные соломкой филе отварного цыпленка, сельдерей, свежие отваренные грибы соединяют с каперсами и тертым сыром, заправляют солью и майонезом и перемешивают. Готовый салат украшают свежими помидорами.

Цыпленок - 80 г, сельдерей - 30 г, грибы - 30 г, каперсы - 5 г, сыр тертый - 10 г, майонез - 40 г, помидоры свежие - 20 г, соль.

Салат "Фигаро"

Вареный телячий язык, припущенный сельдерей, анчоусы и салат нарезают соломкой, вареную свеклу - кружочками. Все хорошо перемешивают и заправляют майонезом и солью. В майонез предварительно добавляют мелко нарубленные без кожицы и семян свежие помидоры.

Язык телячий - 50 г, свекла - 40 г, сельдерей - 40 г, салат - 20 г, анчоусы - 10 г, помидоры свежие - 40 г, майонез - 50 г, соль.

Салат из моркови с мясом

Сырую морковь нарезают соломкой (толщиной 0,3 см), бланшируют 5 минут, считая с момента закипания воды, и откидывают на дуршлаг. Мясо нарезают соломкой (0,3-0,5 см), обжаривают и в небольшом количестве воды припускают до готовности. Репчатый лук нарезают соломкой и пассеруют. Готовое мясо соединяют с морковью, пассерованным репчатым луком, добавляют мелко нарубленный чеснок, черный и красный молотый перец. Все хорошо перемешивают и прогревают. Солят по вкусу. Салат подают и как отдельное блюдо, и как закуску к рассыпчатой каше, и как гарнир ко второму блюду.

Морковь - 40 г, мясо - 40 г, лук репчатый - 10 г, масло растительное - 10 г, чеснок - 2 г, перец красный молотый, перец черный молотый.

Салат из курицы по-кубински

Яблоки и апельсины очищают, удаляют сердцевину и косточки. Вареную курицу нарезают ломтиками, смешивают с нарезанными яблоками и апельсинами. Майонез заправляют лимонным соком и соусом "Южный" и полученной заправкой поливают салат.

Курица - 200 г, апельсины - 200 г, яблоки - 100 г, майонез - 5 г, соус "Южный" - 5 г, сок лимонный - 10 г.

Салат из колбасы

Репчатый лук, нашинкованный и ошпаренный, колбасу (лучше без сала), нарезанную ломтиками, и соленые огурцы, очищенные и нашинкованные, заправляют оливковым маслом, уксусом, сахаром, солью, горчицей, перцем. Заправленному салату дают выстояться 1 час, укладывают в салатник и оформляют зеленью.

Колбаса докторская - 100 г, лук репчатый - 60 г, масло оливковое - 30 г, уксус - 5 г, огурцы соленые - 65 г, зелень - 5 г, специи.

Салат по-венски

Нарезанную кусочками тушеную спаржу, зеленый горошек, нарезанный кубиками отварной язык перемешивают. Майонез, сливки, укроп растирают и заливают этой смесью салат.

Спаржа - 100 г, зеленый горошек - 60 г, отварной язык - 50 г, майонез - 20 г, сливки - 20 г, укроп.

Салат мясной по-швейцарски

Вареное мясо, салат, лук, огурцы, яблоки шинкуют, смешивают, заправляют маслом, сахаром, перцем, уксусом, горчицей и солью. Укладывают в салатник и оформляют теми же продуктами.

Мясо - 160 г, салат зеленый - 40 г, лук репчатый - 40 г, огурцы соленые очищенные - 60 г, яблоки - 70 г, масло оливковое - 20 г, сахар - 5 г, зелень - 20 г, горчица, перец молотый, соль.

Салат "Чикаго"

Вареную спаржу, нарезанные стручки отварной молодой фасоли, ломтики вареной гусиной печенки, нарезанные соломкой вареную морковь и маринованные грибы хорошо перемешивают и заправляют майонезом и солью по вкусу. Готовым салатом заполняют половинки свежих помидоров, из которых предварительно удалена мякоть. Подают, посыпав зеленью петрушки.

Спаржа - 40 г, фасоль молодая зеленая - 30 г, печень гусиная - 20 г, грибы - 40 г, помидоры свежие - 150 г, морковь - 20 г, майонез - 50 г, зелень петрушки - 5 г, соль.

Салат датский

Макароны - 80 г, морковь - 30 г, сельдерей (корень) - 20 г, капуста цветная - 50 г, ветчина - 80 г, масло растительное - 10 г, уксус - 5 г, майонез - 10 г, горчица - 2 г, соль.

Макароны отваривают в соленой воде. Морковь и корень сельдерея, нарезанные кубиками и цветную капусту, разобранную на кочешки, отваривают в подсоленной воде, не давая развариться. Охлажденные овощи, перемешанные с макаронами, заправляют

майонезом, растительным маслом, уксусом, горчицей и добавляют нарезанную полосками ветчину или колбасу.

Салат бакер

Горчицу, уксус, оливковое масло взбивают и заливают полученной заправкой мелко нарезанную зелень и корни сельдерея. Выдерживают 1 час, а затем добавляют нарезанные ломтики ветчины, маринованные грибы, яблоки и осторожно перемешивают с майонезом. Смесь укладывают в салатник и украшают дольками вареного картофеля, свеклы и зелени петрушки.

Горчица готовая - 5 г, уксус - 5 г, масло оливковое - 10 г, сельдерей - 30 г, зелень сельдерея - 5 г, ветчина - 10 г, грибы маринованные - 10 г, яблоки - 20 г, майонез - 15 г, картофель - 30 г, свекла - 30 г, зелень петрушки - 5 г.

Салат мексиканский

Измельченный на терке сельдерей, нарезанное лапшой филе вареного цыпленка, нарезанные тонкими колечками сырые стручки красного сладкого перца и репчатый лук, мелко нарубленные крутые яйца и нарезанный соломкой салат перемешивают, солят и поливают салатной заправкой из уксуса и оливкового масла.

Сельдерей (корень) - 40 г, цыпленок - 70 г, перец красный сладкий - 20 г, яйцо - 1/2 шт., лук репчатый - 20 г, салат - 40 г, уксус - 5 г, масло оливковое - 10 г.

Закуска по-мексикански

Мелко нарезанное отварное мясо и вареную ветчину смешивают с маринованным сладким перцем и луком, нарезанными кольцами, и посыпают зеленью петрушки. Растительное масло смешивают с уксусом, заправляют перцем и солью, выливают в салат и перемешивают.

Мясо отварное - 50 г, ветчина вареная - 50 г, перец маринованный - 50 г, лук - 30 г, зелень петрушки - 3 г, масло растительное - 10 г, уксус - 5 г, перец, соль.

Пражский салат

Жареную телятину и свинину, соленые огурцы, репчатый лук, яблоки и сладкий перец нарезают тонкими ломтиками, сбрызгивают лимонным соком и уксусом и заливают майонезом.

Жареная телятина - 30 г, свинина - 30 г, огурцы соленые - 30 г, лук репчатый - 20 г, перец стручковый сладкий - 20 г, яблоки - 25 г, уксус или лимонная кислота - 5 г, майонез - 30 г.

Влажский салат

Ветчину, вареное мясо, вареный картофель, яблоки, соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян, шинкуют соломкой, заправляют майонезом, укладывают в салатник, украшают яйцом, зеленым горошком, огурцом и зеленью петрушки.

Ветчина - 40 г, мясо - 65 г, яблоки - 15 г, картофель - 25 г, фрукты маринованные - 40 г, огурцы соленые - 20 г, горошек зеленый - 10 г, яйцо - 1/2 шт., майонез - 25 г, зелень - 5 г, соль, перец.

Салат из зимних овощей

Белокочанную и краснокочанную капусту шинкуют, перетирают с солью, заправляют растительным маслом и лимонным соком. Затем смешивают с мелко нарезанными солеными огурцами, ветчиной, помидорами, с тонкими ломтиками яблок, зеленью сельдерея, кружочками вареной моркови, маслинами или кусочками апельсина. В салат также добавляют крутые яйца и тонкие ломтики твердого сыра.

Капуста белокочанная - 50 г, капуста красная - 50 г, масло растительное - 10 г, сок лимона - 3 г, огурцы соленые - 15 г, ветчина - 15 г, яблоки - 15 г, морковь - 15 г, сельдерей (зелень), маслины 5 или апельсины - 5 г, яйцо - 1/2 шт., сыр - 10 г, соль.

Салат с треской, морским окунем, камбалой

Картофель вареный, огурцы и помидоры нарезать ломтиками, салат нашинковать. Рыбу вареную (без костей) мелко нарезать. Несколько ломтиков оставить для украшения салата.

Картофель - 200 г, огурцы и помидоры - 200 г, вареная рыба - 200 г, горошек и бобы - 100 г, зеленый салат - 50 г, майонез - 200 г, специи.

Овощи и рыбу смешать, полить майонезом или заправкой, салат украсить рыбой, овощами и зеленым салатом.

Так же можно приготовить салат с сомом, кетой, чавычей, горбушей и др.

Салат из трески с хреном

Сваренную холодную треску нарезать кусочками. Очищенный картофель и огурцы нарезать ломтиками. В миску положить натертый хрен, добавить соль, уксус, смешать с нарезанной рыбой, картофелем, огурцом, заправить майонезом и переложить в салатник. Украсить кусочками огурца, мелко нарезанным зеленым луком и веточками петрушки.

Филе трески - 250 г, картофель - 150 г, огурцы свежие - 100 г, хрен - 100 г, майонез - 100 г, уксус - 10 г, зеленый лук - 50 г.

Салат с сельдью

Сельдь - 200 г, свекла - 100 г, картофель - 100 г, яблоки - 50 г, яйцо (для салата идут белки, а желтки - для заправки) - 3 шт., сметана - 100 г, сок одного лимона.

Сельдь очистить, нарезать небольшими кусочками. Маринованную свеклу, вареный картофель, свежие яблоки, белки круто сваренных яиц мелко нарезать, смешать с сельдью. Желтки яиц растереть со сметаной, добавить сок лимона или столовую ложку уксуса. Этой заправкой полить нарезанные овощи и перемешать. Салат можно заправить майонезом.

Салат из раков

Очищенные раковые шейки и клешни сложить в неокисляющуюся посуду, полить салатной заправкой, оставить на несколько минут. На середину салатника положить горкой овощи, нарезанные кубиками и заправленные майонезом, а на них - мясо раков. Вокруг горки уложить "букетами" кружки яиц, вареной моркови, кочешки вареной цветной капусты, зеленый горошек, помидоры, зеленый салат. Гарнир тоже полить салатной заправкой.

Раковые шейки - 200 г, яйцо - 2 шт., зеленый салат - 100 г, картофель - 100 г, помидоры - 100 г, цветная капуста - 100 г, зеленый горошек - 50 г, морковь - 50 г, майонез - 100 г, салатная заправка - 50 г.

Салат сверху можно украсить маслинами или дольками чернослива.

Так же можно приготовить салат из крабов, печени трески.

Салат с кальмарами

Очищенного кальмара слегка отбить и варить в подсоленной воде 5-7 минут (на 1 кг кальмаров 2 л воды, 15 г соли). Охладить в отваре, затем мелко нарезать.

Овощи нашинковать, смешать с кальмаром, заправить слабым раствором лимонной кислоты, растительным маслом, сметаной. По вкусу добавить соль, сахар, перец, зелень. Свежего кальмара можно заменить консервированным.

Кальмары - 100 г, картофель - 50 г, помидоры - 50 г, морковь (сырая) - 50 г, зеленый горошек (консервированный) - 50 г, масло растительное - 20 г, кислота лимонная (разведенная) - 20 г, майонез (или сметана) - 50 г.

Отваренных и охлажденных кальмаров нарезать, добавить порубленное яйцо, мелко нарезанную зелень, посолить, залить майонезом. До подачи к столу держать в холоде.

Салат из горбуши

Горбушу размять вилкой, яйца, сваренные вкрутую, и сыр измельчить на терке, лук нарезать кубиками. Продукты соединить и заправить майонезом. Украсить зеленью.

Горбуша, консервированная в собственном соку -60 г, яйцо 1/2 шт., сыр плавленый - 50 г, лук репчатый - 20 г, майонез - 30 г, зелень.

Салат "Закусочный"

Крутые яйца нарезать ломтиками, соединить с кусочками филе (без кожи и костей), заправить майонезом и посыпать перцем. Оформить зеленью.

Яйцо - 1 шт., сельдь (филе) - 40 г, майонез - 30 г, перец, зелень.

Салат рыбный

Филе трески отварить в соленой воде с луком и морковью. Готовую рыбу отсушить и разобрать, удалив косточки. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и промыть горячей водой. Крытые яйца и лук мелко изрубить. Подготовленные продукты соединить и заправить майонезом. Оформить зеленью.

Филе рыбное - 100 г, лук репчатый и морковь - по 20 г, рис - 25 г, яйцо 1/2 шт., майонез - 30 г, петрушка (зелень).

Салат с пастой "Океан"

Пасту "Океан" разморозить, залить небольшим количеством горячей воды и припустить под крышкой в течение 10 минут. Затем охладить до комнатной температуры. Отварной картофель и огурцы нарезать тонкими ломтиками, лук нашинковать. Подготовленные продукты соединить, заправить майонезом, молотым перцем и осторожно перемешать. Украсить ломтиками огурца и рубленой зеленью.

Паста "Океан" - 50 г, картофель - 60 г, огурцы соленые и лук репчатый - по 15 г, майонез - 20 г, перец, зелень.

Салат с креветками

Мясо креветок размять вилкой. Отварной картофель и огурцы нарезать тонкими ломтиками, помидоры - дольками, листья салата - соломкой. Продукты соединить и, добавив зеленый горошек, заправить майонезом, соусом "Южный", солью, перцем. Осторожно перемешать, украсить листьями салата, креветками, кружочками помидора и рубленой зеленью.

Креветки (консервированные или отварные), картофель - по 30 г, огурцы соленые - 20 г, помидоры и салат зеленый - по 15 г, горошек зеленый консервированный - 10 г, майонез - 30 г, соус "Южный" - 5 г, соль, перец, зелень.

Винегрет с рыбой

Подготовленные продукты нарезать тонкими ломтиками, соединить и заправить. Выложить в салатник, украсить зеленью и кусочками продуктов, входящих в состав блюда.

Рыба отварная (филе) - 50 г, картофель - 20 г, помидоры - 15 г, морковь, свекла, горошек консервированный, огурцы соленые - по 10 г, фрукты маринованные - 15 г, майонез или заправка горчичная - 30 г, зелень.

Винегрет с килькой, хамсой, тюлькой, салакой солеными

Кильку, хамсу, салаку, тюльку промыть и перебрать. Если рыба очень соленая, вымочить ее в холодной воде в течение 1-2 часов.

Приготовить овощной винегрет, уложить его горкой, на винегрет поместить рыбу спинками в одну сторону, полить салатной заправкой, посыпать нарезанным луком и украсить веточками зелени.

Рыба соленая - 40 г, картофель - 30 г, свекла - 10 г, морковь - 10 г, капуста квашеная - 15 г, огурцы соленые - 15 г, лук зеленый или репчатый - 10 г, заправка салатная - 30 г, зелень петрушки - 5 г.

Винегрет со свежей сельдью или сардинами и майонезом

Картофель, морковь, свеклу, отварить, остудить и очистить. Рыбу разделить на филе без костей и отварить. Картофель, соленые огурцы, свежие помидоры, морковь нарезать дольками, свеклу - ломтиками, отварное рыбное филе нарезать кусочками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить и заправить майонезом со сметаной.

Сельдь или сардины свежие - 30 г, картофель - 30 г, огурцы соленые - 20 г, помидоры свежие - 20 г, морковь - 20 г, горошек зеленый консервированный - 15 г, свекла - 20 г, майонез - 30 г, сметана - 10 г, лук зеленый - 10 г, зелень петрушки, соль.

Винегрет выложить горкой, с четырех сторон поместить кусочками рыбы, полить их майонезом. Украсить винегрет морковью, свеклой, зеленым луком и посыпать зеленью петрушки.

Винегрет со свежей сельдью или сардинами и маринованным луком

Картофель отварить, очистить и нарезать ломтиками; морковь нарезать ломтиками и припустить с небольшим количеством воды и растительного масла; свеклу отварить в кожуре, очистить и нарезать ломтиками. Соленые огурцы нарезать ломтиками, квашеную капусту перебрать, крупные листья нарезать. Все смешать, добавив маринованный репчатый лук, растительное масло, соль и сахар.

Картофель - 30 г, свекла - 20 г, морковь - 20 г, огурцы соленые - 20 г, капуста квашеная - 20 г, лук маринованный - 30 г, сельдь или сардины свежие - 30 г, масло растительное - 25 г, сахар - 3 г, зелень петрушки или укропа, соль.

Перед подачей к столу положить в винегрет мякоть вареной и охлажденной свежей сельди или сардины и осторожно перемешать.

Уложить винегрет горкой, сверху поместить ломтики мякоти сельди или сардины, украсить помидорами, огурцами, веточками зелени петрушки или укропа.

Винегрет с кальмарами

Кальмары отварить, охладить и нарезать соломкой. Приготовить овощной винегрет, положить в него кальмары, добавить сахар, соль и черный молотый перец, заправить растительным маслом, уксусом и хорошо перемешать.

Кальмары - 50 г, морковь - 30 г, свекла - 30 г, картофель - 40 г, огурцы соленые - 30 г, лук зеленый - 25 г, уксус 3%-ный - 5 г, масло растительное - 20 г, сахар - 3 г, перец черный молотый, соль.

При подаче посыпать винегрет нашинкованным зеленым луком или украсить кольцами репчатого лука.

Винегрет из картофеля с сельдью (горячий)

Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать ломтиками. Горячий картофель смешать с мелко нарезанной мякотью сельди, посыпать зеленым луком, полить растительным маслом, посыпать молотыми сухарями, поперчить, посолить и запечь в духовом шкафу. Подавать горячим.

Картофель - 100 г, сельдь (филе) - 25 г, масло растительное - 20 г, сухари молотые - 10 г, лук зеленый - 20 г, перец черный молотый, соль.

Винегрет из картофеля с сельдью (холодный)

Картофель - 100 г, сельдь (филе) - 30 г, лук репчатый - 30 г, яйцо - 1 шт., масло растительное - 20 г, горчица - 5 г, каперсы - 10 г, уксус 3%-ный - 5 г, зелень петрушки или укропа, перец черный молотый, соль.

Сварить картофель в кожуре, охладить, очистить и нарезать ломтиками. Порубить филе с репчатым луком. Желток сваренного вкрутую яйца растереть с растительным маслом и горчицей. Добавить в заправку каперсы, черный молотый перец, соль, уксус. Яичный белок порубить. Все смешать, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Салат из лосося

Ломтики рыбы разделить на 3-4 части; огурец и крутые яйца нарезать кубиками, рис перебрать, промыть и отварить в большом количестве подсоленной воды до готовности, откинуть на дуршлаг, охладить. Все перемешать, добавить майонез, еще раз перемешать, выложить в салатник и украсить кусочками соленого огурца.

Лосось, консервированный в собственном соку - 60 г, яйцо - 1/2 шт., огурцы соленые - 30 г, рис - 20 г, майонез - 30 г, соль.

Кальмары с морковью

Морковь очистить, помыть, мелко натереть, положить в кастрюлю, влить 1/2 стакана воды и тушить на слабом огне 8-10 минут, охладить. Добавить измельченное мясо кальмара, толченый чеснок, майонез, соль, растереть все до образования однородной массы, выложить в салатник и украсить морковью.

Кальмар - 60 г, морковь - 30 г, майонез - 30 г, 1/2 дольки чеснока, соль.

Салат с кальмарами (консервированными)

Картофель помыть, отварить в кожуре, очистить, нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, помыть, нашинковать. Мясо кальмара измельчить, соединить с картофелем и луком, добавить майонез, соль, перемешать, выложить горкой и посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Кальмары, консервированные в собственном соку, - 60 г, картофель - 30 г, репчатый лук - 30 г, майонез - 20 г, соль, зелень петрушки.

Кальмары с творогом

Кальмары и творог пропустить через мясорубку, добавить растолченный чеснок, соль, все хорошо перемешать, выложить горкой и полить сметаной.

Кальмар - 60 г, творог - 30 г, чеснок - 1/2 дольки, сметана - 30 г, соль.

Кальмары с яблоками

Яблоки помыть, очистить от кожуры и семян и вместе с кальмарами пропустить через мясорубку. Полученную массу выложить горкой, полить сметаной и посыпать молотыми орехами.

Кальмар - 60 г, яблоки - 30 г, сметана - 30 г, грецкие орехи - 20 г, соль.

Кальмары с капустой

Капустные кочерыжки мелко натереть. Мясо кальмара измельчить, соединить с натертыми кочерыжками, посолить, перемешать, выложить горкой и полить сметаной.

Кальмар - 60 г, капуста - 30 г, сметана - 30 г, соль.

Ставрида с орехами

Чеснок растолочь, добавить растительное масло, перемешать. Кусочки ставриды выложить в салатницу, сбрызнуть лимонным соком, полить смесью масла с чесноком и посыпать молотыми орехами.

Ставрида в масле - 60 г, грецкие орехи - 20 г, масло растительное - 15 г, 1/2 дольки чеснока, сок лимонный - 10 г.

Ставрида с творогом

Ломтики ставриды соединить с творогом, растереть до образования однородной массы, выложить в салатницу горкой и полить майонезом.

Ставрида в масле - 50 г, творог - 50 г, майонез - 30 г.

Ставрида с сыром

Кусочки рыбы размять до образования однородной массы, добавить мелко натертый сыр, толченый чеснок, все хорошо перемешать, выложить в салатницу и украсить ломтиками сыра.

Ставрида в масле - 50 г, твердый сыр (голландский) - 50 г, 1 долька чеснока.

Сайра с фруктами

Яблоко, грушу и айву помыть, очистить от кожуры и семян, нарезать мелкими кубиками, поместить в кастрюлю, залить жидкостью из консервной банки и тушить 2-3 минуты. Выложить фрукты в салатницу, сверху разложить ломтики сайры.

Сайра, консервированная в собственном соку - 60 г, груши - 30 г, яблоки - 30 г, айва - 30 г.

Сайра с творогом и чесноком

Ломтики сайры вместе с творогом пропустить через мясорубку, смешать с толченым чесноком, выложить в салатницу и полить жидкостью из консервной банки.

Сайра, консервированная в собственном соку - 50 г, творог - 30 г, 1/2 дольки чеснока.

Сайра с рисом и соусом

Рис перебрать, промыть, отварить в большом количестве воды до готовности, откинуть на дуршлаг, охладить. Жидкость из консервной банки смешать с томатом, добавить сахар, растительное масло, все перемешать и прогреть 3-5 минут. Ломтики сайры и рис пропустить через мясорубку, выложить в салатницу и полить соусом.

Сайра, консервированная в собственном соку - 60 г, рис - 30 г, томат - 10 г, масло растительное - 10 г, сахар-песок - 10 г.

Салат из скумбрии

Картофель помыть, отварить в кожуре, очистить, нарезать мелкими кубиками, посолить, полить маслом из консервной банки и перемешать. Половину картофеля выложить в салатницу, сверху разложить ломтики рыбы, затем - оставшийся картофель.

Скумбрия в масле - 80 г, картофель - 40 г, лук зеленый - 30 г, соль.

Посыпать салат мелко рубленным луком.

Салат "Пиккадили"

Картофель в кожуре отваривают в подсоленной воде, очищают, охлаждают и нарезают кружочками толщиной 1 см. Репчатый лук нарезают кольцами. Соленую сельдь разделывают на чистое филе и нарезают ломтиками.

Картофель - 200 г, сельдь - 90 г, лук репчатый - 50 г, масло растительное - 15 г, уксус 3%-ный - 20 г, горчица.

В салатник укладывают горкой картофель, лук, сельдь. Салат заправляют оливковым или другим растительным маслом и уксусом, добавив к нему немного горчицы.

Пикантный салат

Сельдь очищают, удаляют кости и смешивают с мелко нарубленными помидорами, красным сладким перцем, репчатым луком, зеленым салатом. Из растительного масла, уксуса, соли и черного молотого перца готовят заправку и поливают ею салат.

Сельдь - 50 г, помидоры - 60 г, перец стручковый красный - 40 г, лук репчатый - 30 г, зеленый салат - 5 г, масло растительное - 20 г, уксус - 5 г, соль, перец красный молотый.

Салат миланский

Ракушки или рожки - 50 г, рыба копченая - 80 г, яблоки кисло-сладкие - 80 г, сельдерей - 30 г, лук репчатый - 20 г, майонез - 80 г, соль.

Ракушки или рожки варят и отцеживают. Яблоки чистят и нарезают кубиками. Копченую рыбу чистят, удаляют кости и нарезают кусочками. Рожки и рыбу перемешивают, заправляют майонезом и натертым луком. Добавляют соль и перец.

Креветки в коричневом соусе

Креветки очищают от панциря и нарезают ломтиками. Зеленый лук (белую часть) и имбирь нарезают соломкой и смешивают. При подаче креветки кладут горкой на тарелку, посыпают имбирем и зеленым луком, поливают соевым уксусом, смешанным с кунжутным маслом, концентрированным куриным бульоном без специй, рисовой водкой. Отдельно подают соевый соус.

Креветки консервированные - 100 г, соус соевый - 30 г, имбирь свежий - 5 г, лук зеленый - 10 г, масло кунжутное - 5 г, уксус - 5 г.

Салат селедочный

Картофель отваривают в кожуре, очищают и шинкуют ломтиками. Так же шинкуют филе сельди, очищенные от зерен и кожицы огурцы, ошпаренный репчатый лук и очищенные яблоки. Все смешивают, заправляют оливковым маслом, уксусом, сахаром, солью, перцем и укладывают в салатник. Сверху украшают сельдью, яблоками, кольцами лука, листьями свежего салата, крутыми рублеными яйцами.

Сельдь (филе) - 100 г, яйцо - 1/4 шт., картофель вареный - 80 г, огурцы соленые - 60 г, лук репчатый - 25 г, масло оливковое - 30 г, уксус - 5 г, сахар - 5 г, яблоки - 70 г, зелень - 5 г, перец, соль.

Салат рыбный по-канадски

Судак - 125 г, лук репчатый - 15 г, майонез - 15 г, яблоки - 50 г, сельдерей (корень) - 20 г, огурцы свежие - 20 г, соус "Южный" - 2 г, яйцо - 1/2 шт., зелень петрушки - 3 г, салат - 5 г, соль.

Варят рыбу 15 минут в небольшом количестве подсоленной воды вместе с луком на слабом огне, затем вынимают, снимают с нее кожу, делят на мелкие кусочки и охлаждают. Смешивают нарезанные яблоки, свежие огурцы, сельдерей, петрушку и майонез, заправляют солью и соусом "Южный", кладут рыбу, всю массу осторожно перемешивают, укладывают горкой, посыпают зеленью петрушки, рублеными яйцами и украшают листочками салата.

Салат из сельди по-датски

Сельдь замачивают, а затем разделывают на чистое филе, нарезают тонкими ломтиками. Очищенные яблоки, вареный картофель и репчатый лук нарезают мелкими кубиками. Белки сваренных вкрутую яиц мелко рубят. Все перемешивают и заливают заправкой из смеси оливкового масла и сливок. При подаче на стол салат посыпают мелко нарезанным луком.

Сельдь - 80 г, яблоки - 20 г, яйцо - 1/4 шт., картофель - 40 г, лук репчатый - 10 г, лук зеленый - 5 г, сливки - 40 г, уксус винный - 5 г, масло оливковое - 5 г, горчица готовая - 2 г, сахар - 2 г, перец черный молотый, соль.

Приготовление заправки: оливковое масло смешивают с уксусом, протертыми желтками, добавляют соль, черный перец, сахар, горчицу и сливки. Все тщательно перемешивают.

Салат копенгагенский

Рыбу отваривают в минимальном количестве воды, удаляют кости и разделывают на кусочки. Соленые огурцы, помидоры, репчатый лук и яблоки, нарезанные кубиками, соединяют с кусочками рыбы,

приправляют солью, черным молотым перцем, горчицей и смешивают с майонезом.

Рыба - 150 г, огурцы соленые - 40 г, помидоры - 50 г, лук репчатый - 30 г, яблоки - 40 г, майонез - 30 г, соль, перец, горчица.

Салат острова Барба с крабами и грибами

Отварной картофель, зеленый или красный перец, ветчину, крабы перемешивают и посыпают черным перцем и солью. Взбивают в бутылке заправку из оливкового масла и лимонного сока, заливают ею овощи, ветчину и крабы, кладут нарезанные на мелкие ломтики отварные грибы, маслины и снова перемешивают.

Картофель - 100 г, перец сладкий - 20 г, ветчина - 15 г, крабы или креветки, или раки - 50 г, грибы свежие белые или шампиньоны - 15 г, или грибы белые сушеные - 5 г, маслины - 5 г, масло оливковое или кукурузное - 10 г, сок лимонный - 5 г, перец молотый черный, соль.

Салат из фруктов

Вымыть фрукты, очистить от кожицы, нарезать дольками (без зерен и сердцевины) и сложить в миску. К моменту подачи на стол фрукты посыпать сахарной пудрой и, слегка посолив, смешать с майонезом и лимонным соком.

Яблоки - 100 г, груши - 70 г, апельсины - 70 г, мандарин - 30 г, майонез - 50 г, 1/4 лимона, сахарная пудра - 5 г.

Затем все это сложить горкой в салатник и посыпать цедрой апельсина, нарезанной очень тонкой соломкой. Украсить салат можно теми же фруктами. В зависимости от сезона фрукты можно подобрать различные, но обязательно в сочетании с яблоками.

Подается салат к холодному жареному или вареному мясу, телятине, баранине, птице или дичи, а также как самостоятельное блюдо.

Салат из апельсинов и чернослива

Чернослив промыть и замочить в воде за несколько часов до употребления, вновь промыть, залить водой, прокипятить и охладить. Удалив косточки, нарезать мякоть полосками.

Чернослив - 70 г, апельсины - 100 г, яйцо - 1 шт., сахар - 30 г, молоко - 80 г, сахар ванильный.

Апельсины очистить от кожицы и нарезать кубиками. Желтки растереть с сахаром добела и развести вскипяченным молоком, вливая его малыми порциями. Соус ароматизировать ванильным сахаром и охладить. Подготовленные фрукты соединить. Добавив немного тертой цедры, выложить в салатник и полить соусом.

Салат из бананов

Изюм замачивают в воде. Бананы нарезают ломтиками толщиной 0,5 см и смешивают с овсяными хлопьями или воздушной кукурузой, мелко нарезанной ветчиной, изюмом. Сливки, лимонный сок и натертую цедру с половины лимона перемешивают и поливают этой заправкой салат. Полчаса дают постоять. Подают на листьях салата.

Бананы - 100 г, изюм - 25 г, хлопья овсяные, ветчина нежирная - 25 г, сливки - 50 г, лимон - 1/4 шт., салат - 5 г.

Пестрый салат

Сыр и очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезают небольшими кубиками. Молодые шампиньоны тушат и разрезают пополам, более крупные на несколько частей. Перец, из которого предварительно удаляют сердцевину, нарезают кольцами и смешивают с дольками мандаринов. Из йогурта, горчицы, меда, сока лимона и цедры апельсина готовят соус и поливают им салат.

Сыр - 50 г, шампиньоны - 25 г, перец сладкий - 40 г, яблоки - 30 г, апельсины или мандарины - 40 г; для соуса: мед - 10 г, йогурт - 100 г, горчица - 2 г, лимонный сок - 5 г, цедра апельсиновая - 1 г.

Финики фаршированные

Крупные финики надрезают с одной стороны и вынимают из них косточки. Деревянной ложкой размешивают яичный белок с сахарной пудрой и толченым миндалем. Полученный фарш закладывают в финики так, чтобы он слегка выступал из надреза.

Финики - 50 г, белок - 1/2 шт., пудра сахарная - 20 г, миндаль - 15 г.

Тутти-фрутти

Груши - 400 г, абрикосы - 350 г, клубника - 350 г, меренги - 300 г, ликер - 100 г, сахар - 350 г, молоко - 550 г, яйцо - 5 шт., желатин - 20 г,

Груши очищают от кожуры и нарезают ломтиками, у абрикос удаляют косточки, клубнику перебирают. На дно стеклянных креманок или вазочек укладывают

подготовленные фрукты и ягоды. Сверху укладывают слой мелких ореховых печений (меренг), предварительно смочив их во фруктовом ликере.

Готовят яично-молочную смесь: яйцо растирают с сахаром, соединяют с кипяченным молоком и, непрерывно помешивая, нагревают до 70-80. В подготовленную смесь кладут предварительно замоченный желатин, дают ему раствориться, после чего смесь процеживают и добавляют ванилин.

пудра сахарная - 100 г, ванилин; для меренг: яйца (белки) - 400 г, фундук - 650 г, или миндаль - 350 г, сахар - 750 г, масло для смазки - 5 г.

Теплой яично-молочной смесью заливают фрукты и охлаждают в холодильнике в течение нескольких часов. Перед подачей посыпают сахарной пудрой. В зависимости от сезона для приготовления тутти-фрутти можно использовать различные фрукты и ягоды.

Меренги готовят так: предварительно охлажденные белки взбивают до увеличения их в объеме в 5-7 раз. Постепенно добавляют ванилин, мелкорубленые поджаренные орехи, сахар, затем с помощью кондитерского мешка выпускают на смазанный жиром лист и выпекают при температуре 100-110.

Салат фруктовый по-кубински

Ананасы, бананы, яблоки нарезают кубиками, виноград снимают с грозди. Майонез смешивают со сгущенным молоком, заливают смесью фрукты, перемешивают, охлаждают. Подают на листьях салата.

Ананасы - 75 г, бананы - 75 г, яблоки - 75 г, виноград - 50 г, майонез - 25 г, молоко сгущенное - 25 г, салат - 15 г.

Салат из фруктов смешанный

Фрукты промывают, удаляют сердцевину и косточки. Яблоки, груши, сливы нарезают мелкими кубиками, виноградины - пополам. Заправляют сахаром, лимонным соком, укладывают в вазе и заливают виноградным вином (можно вино заменить взбитыми сливками). Сверху посыпают рублеными орехами.

Яблоки - 25 г, груши - 20 г, сливы - 20 г, виноград - 30 г, сахар - 15 г, сок лимонный - 5 г, вино - 20 г, орехи (миндаль) - 10 г.

Салат бразильский

Корень сельдерея и яблоки нарезают соломкой, бананы - кружочками; смешивают их с дольками мандаринов, очищенными от кожицы, и изюмом, заливают майонезом. Салат украшают дольками мандарин, виноградом и кусочками бананов.

Сельдерей (корень) - 40 г, яблоки - 40 г, бананы - 40 г, мандарины - 40 г, виноград - 40 г, майонез - 60 г.

Салаты-коктейли - это смеси различных, готовых к употреблению, продуктов в сочетании с соусами, заправками, зеленью, специями и пряностями. Будучи несложными в приготовлении, салаты-коктейли могут подаваться ежедневно, но особенно они украшают праздничный стол.

Салаты-коктейли подразделяют на закусочные и десертные. При приготовлении салатов-коктейлей продукты укладывают слоями. Продукты, подлежащие нарезке, должны быть нарезаны тонко, изящно (мелкими кубиками, ломтиками, соломкой, кружочками). Содержимое салатов-коктейлей при подаче на стол обычно не перемешивают. Если же они заправляются соусами или заправками, то салаты перемешивают непосредственно перед употреблением. Для украшения салатов применяют зелень, ягоды или фрукты, дольки апельсина или лимона. Последние можно надеть на край подаваемой посуды, предварительно надрезав с одной стороны. Для салатов-коктейлей используют стеклянную посуду различной формы (креманки, фужеры, конические стаканы, вазочки). Подают на тарелке с салфеткой (чтобы стеклянная посуда не скользила). Рядом кладут прибор, в качестве которого

используется чайная, десертная или специальная ложка с длинной ручкой.

Рекомендуется готовить салаты-коктейли с общим выходом 75-100 г на одну порцию.

Салат-коктейль рыбный

Отварные рыбу и грибы, соленые или маринованные огурцы нарезают мелкими кубиками. В стеклянный фужер кладут листья зеленого салата так, чтобы их края слегка выступали над стенками посуды. В нее кладут подготовленную рыбу, смешанную с огурцами. Заправляют майонезом, соусом "Кетчуп" и лимонным соком. Оформляют сладким перцем, зеленью, целыми отварными шампиньонами или их шляпками. Кружочком лимона (надрезав с одной стороны) украшают край фужера.

Филе отварной рыбы (судака, трески, морского окуня, ледяной, хека) - 30 г, огурцы (без кожицы и зерен) - 15 г, лимон - 10 г, соус "Кетчуп" - 5 г, сладкий свежий или маринованный перец - 5 г, вареные шампиньоны - 10 г, зелень, специи.

Салат-коктейль креветочный

Мясо креветок мелко нарезают, картофель и соленые огурцы нарезают мелкими кубиками, морковь - соломкой, помидоры - кружочками. Укладывают слоями и заправляют взбитой сметаной.

Картофель - 30 г, соленые огурцы - 10 г, мясо креветки - 20 г, морковь - 10 г, свежие помидоры - 15 г, сметана - 15 г, соль по вкусу.

Салат-коктейль из креветок

В подготовленную посуду на листья зеленого салата (они должны возвышаться над краем фужера) кладут мясо креветок, заправленное смесью майонеза, сметаны, соуса "Кетчуп" и измельченного яичного белка.

Креветки - 30 г, лимон - 10 г, майонез - 15 г, сметана - 10 г, соус "Кетчуп" - 5 г, яйцо - 20 г, кочанный салат или зелень - 10 г.

Оформляют зеленью и протертыми яичными желтками. Ломтиком лимона украшают край фужера.

Салат-коктейль из сельди с зеленой фасолью и орехами

Сельдь очищают от кожи и костей и нарезают мелкими кубиками. Фасоль отваривают и нарезают соломкой. Все укладывают на листья салата, заливают майонезом, перемешивают и посыпают мелко нарезанным луком, черным молотым перцем, измельченными орехами.

Сельдь - 35 г, фасоль - 25 г, майонез - 20 г, орех кешью - 5 г, лук репчатый - 5 г, зелень, специи.

Салат-коктейль мясо-рыбный

Отварную рыбу (очищенную от костей и кожи) разминают и смешивают с отварным мясом, нарезанным кубиками. Добавляют консервированные огурцы, также нарезанные кубиками, и мелко нарезанные яйца. Все укладывают в креманку и заправляют смесью из сметаны, растительного масла, лимонного сока, соли и черного молотого перца.

Рыба - 20 г, мясо - 20 г, маринованные огурцы - 20 г, яйцо - 15 г, сметана - 10 г, растительное масло - 5 г, лимонный сок - 10 г, соль, черный молотый перец (на кончике ножа).

Салат-коктейль с курицей

С филейной части курицы (цыпленка) снимают кожу, нарезают мясо мелкими кубиками, смешивают с мелко нарезанными маринованными огурцами и перцем, заправляют черным молотым перцем, лимонным соком и острым соевым соусом. В фужер кладут нарезанный соломкой кочанный салат, а на него подготовленный салат из курицы. Заливают соусом из смеси тертого хрена, сметаны и простокваши. Гарнируют огурцами, нарезанными кружочками, полосками перца, зеленью петрушки. Подают в фужере.

Курица - 20 г, огурцы маринованные - 20 г, перец маринованный - 20 г, кочанный салат - 10 г, соевый соус - 5 г, хрен - 5 г, сметана - 10 г, простокваша - 5 г, зелень петрушки, перец черный молотый (на кончике ножа).

Салат-коктейль из курицы и фруктов

Мякоть вареной курицы, свежие яблоки (без сердцевины и семян), апельсины мелко нарезают, взбрызгивают гранатовым соком, заправляют майонезом и взбитыми сливками.

Курица - 20 г, яблоки - 10 г, апельсины - 20 г, майонез, гранатовый сок - по 5 г, сливки 30%-ной жирности - 10 г, зелень.

Салат-коктейль "Имбирный"

Вареное куриное филе нарезают кубиками, свежие яблоки (удалив сердцевину с семенами), ананасы и апельсины - кусочками. Кладут в бокал, чередуя филе с фруктами. Заливают соусом из тех же фруктов, растертых с орехами и заправленных мускатным орехом и имбирем. Украшают ломтиками лимона.

Курица - 30 г, яблоки - 15 г, ананасы - 15 г, апельсины - 15 г, лимон - 10 г, орех кешью - 10 г, имбирь и мускатный орех (на кончике ножа).

Салат-коктейль мясной

Отварную или жареную говядину и соленые огурцы нарезают кубиками, редис - кружочками. Все укладывают слоями и заливают маринадом, приготовленным из соуса "Кетчуп", растительного масла, мелко нарубленного репчатого лука, сахара и черного молотого перца. Перед употреблением перемешивают.

Говядина отварная - 30 г, огурцы соленые - 15 г, редис - 20 г, соус "Кетчуп" - 15 г, растительное масло - 10 г, лук репчатый - 5 г, сахар - 5 г, черный молотый перец (на кончике ножа).

Салат-коктейль по-польски

Отварную или жареную телятину, окорок и огурцы нарезают кубиками. Все укладывают слоями в вазочку на листья салата. Сверху кладут консервированный лосось. Все взбрызгивают смесью лимонного и гранатового сока. Заправляют майонезом и перемешивают.

Отварная или жареная телятина - 20 г, окорок - 20 г, огурцы - 15 г, консервированный лосось - 15 г, лимонный сок - 5 г, гранатовый сок - 5 г, майонез - 10 г.

Салат-коктейль из языка

Отварной язык и красный маринованный перец нарезают соломкой, укладывают в вазочку, добавляют зеленый горошек и заправляют майонезом и сливками. Сверху посыпают укропом.

Язык - 30 г, красный маринованный перец - 15 г, зеленый горошек - 15 г, майонез - 10 г, сливки - 15 г, зелень, специи.

Салат-коктейль печеночный

Жареную печень нарезают соломкой, вареную свеклу - кубиками. Орехи мелко дробят. Все выкладывают слоями в креманку. Заправляют смесью растительного масла, лимонного сока и перетертого с солью чеснока.

Печень - 35 г, свекла - 20 г, орех кешью - 20 г, растительное масло - 10 г, лимонный сок - 5 г, чеснок (на кончике ножа).

Салат-коктейль с ветчиной

Ветчину нежирную или рулет нарезают ломтиками, лук-порей и петрушку измельчают. Все заливают смесью из кефира, соли, красного перца и лимонного сока. Хорошо перемешивают. Ставят на 10 минут в холодильник. Затем кладут в вазочки, украшают ломтиками ветчины и зеленью.

Ветчина (или рулет) - 30 г, кефир - 30 г, лимонный сок - 30 г, лук-порей - 5 г, петрушка - 5 г, соль, специи.

Салат-коктейль из ветчины с огурцами и грушами

Ветчину, огурцы и груши нарезают мелкими кубиками, укладывают в креманку, поливают растительным маслом, лимонным и гранатовыми соками. Заправляют майонезом, растертым с горчицей, и маринадом из-под огурцов и перемешивают.

Ветчина - 25 г, маринованные огурцы - 15 г, груши - 20 г, растительное масло - 5 г, лимонный сок - 5 г, гранатовый сок - 5 г, майонез - 10 г, горчица - 5 г, маринад - 10 г.

Салат-коктейль с вареной колбасой

Вареную колбасу нарезают соломкой. Сваренные вкрутую яйца натирают на крупной терке, а редис нарезают кружочками. Все выкладывают слоями в вазочку, посыпают мелко нарубленным шпинатом и заливают маринадом из лимонного сока, соуса "Кетчуп", растительного масла, соли, черного молотого перца и растертого чеснока.

Вареная колбаса - 20 г, яйцо - 20 г, редис - 20 г, лимонный сок - 5 г, растительное масло - 5 г, соус "Кетчуп" - 10 г, зелень, соль, черный молотый перец, чеснок.

Салат-коктейль сырный

Сыр натирают на крупной терке. Яблоки (очищенные от кожуры и семян) и вареную морковь нарезают кубиками. Все укладывают в вазочку на листья салата. Заправляют сметаной со взбитыми сливками. Сверху посыпают мелко дробленным орехом.

Сыр - 25 г, яблоки - 15 г, морковь - 15 г, орех кешью - 15 г, сметана - 15 г, сливки 30%-ной жирности - 15 г, зелень, специи.

Салат-коктейль по-швейцарски

Твердый сыр и ананасы нарезают кубиками, орехи измельчают. Укладывают слоями в креманку на лист салата. Заправляют смесью сметаны и протертого через сито творога.

Твердый сыр - 25 г, ананас - 25 г, орех кешью - 20 г, творог - 10 г, сметана - 20 г, соль по вкусу.

Салат-коктейль томатный

Свежие помидоры - 20 г, растительное масло - 5 г, соевый уксус - 5 г, уксус - 5 г, сахарный песок - 5 г, помидоры маринованные - 10 г, томатный сок - 10 г, лук-порей - 5 г, зелень, соль, специи.

Очищенные от кожицы свежие помидоры нарезают кубиками, маринуют в смеси растительного масла, соевого соуса, уксуса, соли, сахарного песка и черного молотого перца. Укладывают их на дно бокала для шампанского, затем кладут мелко нарезанную зелень петрушки, лука-порея и укропа, а сверху - маринованные помидоры. Заливают смесью из простокваши и томатного сока. Посыпают зеленью петрушки.

К салату-коктейлю подают в высоких бокалах сильно охлажденный томатный сок, заправленный солью, черным молотым перцем, сахарным песком, соевым соусом, чесноком и небольшим количеством тертого сельдерея.

Для сока: томатный сок - 100 г, по вкусу - соль, сахарный песок, черный молотый перец, соевый соус, чеснок, сельдерей.

Салат-коктейль с сосисками

С вареных сосисок снимают оболочку и нарезают их кружочками. Ананасы нарезают кубиками. Все выкладывают в вазочку, покрывают натертой на крупной терке морковью и заливают майонезом. Перед употреблением перемешивают.

Сосиски - 35 г, ананасы - 30 г (замороженные, фасованные), лук - 10 г, майонез - 30 г, соль, специи.

Салат-коктейль яичный

Все предусмотренные рецептурой продукты шинкуют ломтиками и заправляют майонезом с добавлением горчицы. Укладывают в стеклянную посуду и оформляют зеленью, тертым яичным желтком.

Яйцо - 30 г, соленые огурцы - 10 г, репчатый лук - 10 г, горчица - 5 г, майонез - 30 г, зелень.

Салат-коктейль с цветной капустой и колбасой

Цветная капуста - 20 г, колбаса (ветчинная) - 20 г, яйцо - 10 г, кефир - 15 г, майонез - 15 г, соль, специи.

Цветную капусту разбирают на маленькие корешки, отваривают в слегка подсоленной воде до готовности и отцеживают. Для соуса смешивают кефир и майонез, добавляют соль, перец и нарубленную зелень петрушки. Кладут нарезанную мелкими кубиками полукопченую или ветчинную колбасу, кружочки яйца и охлажденную цветную капусту. Все перемешивают и охлаждают.

Салат-коктейль из ветчины и сыра

Ветчину, сыр, свежие огурцы и крутые яйца мелко нарезают. Заправляют солью, перцем и майонезом. Оформляют кусочками маринованного красного перца, листиками зеленого салата.

Сыр - 15 г, ветчина - 15 г, огурцы - 15 г, яйцо - 10 г, майонез - 20 г, зеленый салат - 5 г, маринованный перец - 5 г, специи.

Салат-коктейль из овощей

Вареный картофель, свежие огурцы и помидоры, репчатый лук мелко нарезают. Добавляют зеленый консервированный горошек, соль, перец. Заправляют салатной заправкой. Оформляют зеленью.

Вареный картофель - 15 г, огурцы - 20 г, помидоры - 10 г, репчатый лук - 5 г, зеленый горошек - 10 г, салатная заправка - 15 г, зелень, специи.

Салат-коктейль с маринованным перцем

Красный маринованный перец (очищенный от семян) и вареную морковь нарезают соломкой. Мелко - помидоры. Укладывают слоями в креманку, добавляют зеленый горошек и заправляют смесью из растительного масла, лимонного и гранатового сока.

Красный маринованный перец - 20 г, морковь - 15 г, помидоры - 20 г, зеленый горошек - 15 г, растительное масло - 10 г, лимонный сок - 5 г, гранатовый сок - 5 г.

Салат-коктейль "Аппетитный"

Морковь - 20 г, яблоки - 20 г, огурцы - 15 г, помидоры - 15 г, лимонный сок - 5 г, сметана - 15 г, сахарный песок - 10 г, зелень, соль по вкусу.

Подготовленные яблоки, морковь, свежие огурцы нарезают тонкой соломкой или кубиками, свежие помидоры - кружочками. Кладут слоями, чередуя яблоки, морковь, огурцы и помидоры. Заправляют солью, сахарным песком и соком лимона. Украшают кружочками помидоров. Поливают сметаной, сбоку укладывают веточки зелени.

Салат-коктейль "Пестрый"

Подготовленные свежие огурцы и помидоры нарезают мелкими кубиками (либо брусочками), зеленый лук мелко шинкуют, красный редис не очищают от кожицы. Укладывают в посуду слоями, чередуя овощи и добавляя зеленый горошек или красный сладкий перец, заправляют майонезом. Украшают зеленью и дольками крутого яйца.

Свежие огурцы - 20 г, зеленый горошек - 10 г или красный сладкий перец - 10 г, свежие помидоры - 20 г, лук-порей - 5 г, редис - 15 г, яйца - 10 г, зелень.

Салат-коктейль грибной

Вареные шампиньоны нарезают, смешивают с мелко рубленным репчатым луком, соединенным с лимонным соком. В бокал кладут нарезанный соломкой кочанный салат, на него - шампиньоны с луком.

Заливают соусом из сметаны и майонеза. Посыпают мелко нарезанной зеленью. Гарнируют полосками перца и зеленью петрушки.

Шампиньоны - 20 г, лук репчатый - 10 г, лимонный сок - 10 г, кочанный салат - 10 г, сметана - 10 г, майонез - 10 г, перец маринованный - 5 г, зелень.

Салат-коктейль с шампиньонами и орехами

Кочанный салат нарезают тонкой соломкой, вареные шампиньоны нарезают тонкими ломтиками, грецкие орехи измельчают. Для соуса в растительное масло добавляют соль, перец. Все перемешивают и охлаждают.

Шампиньоны - 30 г, грецкие орехи - 20 г, кочанный салат - 10 г, растительное масло - 20 г, соль, специи.

Салат-коктейль капустный

Краснокочанную капусту шинкуют соломкой и перетирают с небольшим количеством соли. Яблоки, сельдерей (корень) нарезают соломкой, соленые огурцы - мелкими кубиками, репчатый лук шинкуют. Укладывают слоями и заправляют майонезом или сметанным соусом.

Краснокочанная капуста - 40 г, сельдерей - 5 г, свежие яблоки - 20 г, репчатый лук - 10 г, соленые огурцы - 10 г, майонез или сметанный соус - 15 г.

Салат-коктейль из овощей и фруктов

Подготовленные сырую морковь и сельдерей, свежие огурцы и яблоки (без сердцевины и семян) нарезают тонкой соломкой, помидоры - дольками, а у слив удаляют косточки. Заправляют сметаной, смешав ее с сахарной пудрой, солью и лимонным соком. Оформляют зеленью.

Морковь - 15 г, сельдерей - 10 г, огурцы - 10 г, яблоки - 10 г, сливы - 10 г, помидоры - 15 г, сметана - 20 г, сахарная пудра - 5 г, лимонный сок - 5 г, зелень.

Салат-коктейль яблочно-морковный

Яблоки (очищенные от кожуры и семян) нарезают дольками, вареную морковь - соломкой. Укладывают в вазочку слоями, добавив сверху изюм. Взбрызгивают лимонным соком и соединяют с медом. Все перемешивают. Посыпают сверху мелкодробленым орехом.

Яблоки - 25 г, морковь - 25 г, изюм - 25 г, лимонный сок - 10 г, мед - 10 г, орех кешью - 5 г.

Салат-коктейль из свежих фруктов

Слива - 10 г, персики -10 г, груша - 10 г, яблоки - 10 г, апельсины -10 г, виноград - 10 г, сметана - 15 г, сахарный песок - 10 г, лимонный сок - 5 г, лимонная цедра - 5 г.

Фрукты нарезают дольками, удалив косточки и сердцевину. Виноград промывают, ягоды осторожно снимают с кисти. Все перемешивают в креманке, добавив сметану, растертую с сахаром, лимонный сок и цедру.

Салат-коктейль "Медок"

Нарезанные кубиками ананасы и абрикосы, ягоды укладывают слоями в фужер. Заправляют сливками, медом, фруктовым сиропом. При подаче украшают ломтиками лимона.

Консервированные вишня или черешня - 15 г, абрикосы - 15 г, малина или клубника - 15 г, ананасы - 15 г, мед - 10 г, фруктовый сироп - 10 г, сливки 30%-ной жирности - 10 г.

Салат-коктейль из яблок, груш и ягод

Яблоки и груши (без кожуры, сердцевины и семян) нарезают тонкими ломтиками, кладут подготовленные свежие ягоды и заправляют соусом. Для приготовления соуса яичные желтки растирают с сахарной пудрой, добавляют сливки, ананасовый сок и перемешивают. Подают в фужере или креманке.

Груша - 20 г, яблоки - 20 г, ягоды - 20 г. Для соуса: яичные желтки - 5 г, сахарная пудра - 5 г, ананасовый сок - 10 г, сливки 30%-ной жирности - 10 г.

Салат-коктейль сливовый

Из слив удаляют косточки, плоды нарезают на 2-4 части. Яблоки нарезают пластинками (или соломкой), красную смородину перебирают и хорошо промывают. В яичные желтки, растертые с сахарным песком, добавляют растертую лимонную цедру, соединяют со взбитыми сливками. Этим соусом поливают уложенные слоями сливы, яблоки и смородину.

Свежие или консервированные сливы - 30 г, свежие яблоки - 20 г, красная смородина - 10 г. Для соуса: яичные желтки - 10 г, сливки 30%-ной жирности - 15 г, сахарный песок - 5 г, цедра - 5 г.

Салат-коктейль виноградный

Яблоки - 10 г, груши - 10 г, виноград - 20 г, слива - 10 г, персики - 10 г, абрикосы - 10 г, лимонный сок - 5 г, сахарная пудра - 5 г, орехи - 5 г, сливки 30%-ной жирности - 15 г.

Яблоки и груши (без сердцевины и семян) мелко нарезают, взбрызгивают лимонным соком. Добавляют виноград, сливы, персики и абрикосы (удалив из них косточки). Посыпают сахарной пудрой, измельченными орехами и перемешивают. Украшают взбитыми сливками.

Салат-коктейль яблочно-апельсиновый

Очищенные от кожуры яблоки (без сердцевины и семян) и апельсины нарезают кубиками, затем выдерживают в смеси гранатового и лимонного соков. Хорошо охлажденные маринованные фрукты раскладывают сверху в бокал. Оформляют взбитыми сливками, кусочками фруктов и печеньем.

Яблоки - 20 г, апельсины - 20 г, гранатовый сок - 10 г, лимонный сок - 10 г, маринованные фрукты - 10 г, сливки 30%-ной жирности - 10 г, печенье - 5 г.

Салат-коктейль мандариновый

Мандарины мелко нарезают, яблоки (очищенные от кожуры, сердцевины и семян) - дольками. Уложив в вазочку слоями, добавляют сверху изюм и измельченный орех. Посыпают сахаром и заправляют лимонным соком.

Мандарины - 30 г, яблоки - 20 г, изюм - 15 г, орех кешью -10 г, сахарный песок - 10 г, лимонный сок - 15 г.

Салат-коктейль из свежих фруктов

Фрукты нарезают дольками, удаляя косточки и сердцевину. Виноград без косточек промывают, ягоды осторожно снимают с кисти. Все перемешивают, добавив сметану, растертую с сахаром, лимонный сок и цедру.

Слива - 10 г, персики - 10 г, груша - 10 г, яблоки - 10 г, апельсины - 10 г, виноград - 10 г, сметана - 15 г, сахарный песок - 10 г, лимонный сок - 5 г, лимонная цедра - 5 г.

Салат-коктейль "Десерт"

Апельсины - 15 г, груша - 15 г, яблоки - 15 г, виноград - 15 г, сметана - 20 г, лимонный сироп - 5 г, апельсиновый сок - 5 г, лимонный сок - 5 г.

Подготовленные апельсины, груши и яблоки нарезают ломтиками. Кладут их в креманку. Добавляют виноград (без косточек). Заправляют соусом из сметаны, малинового сиропа, апельсинового и лимонного соков.

Салат-коктейль дынный

Из мякоти зрелой дыни с помощью выемки готовят шарики, которые затем выдерживают в смеси лимонного и гранатового соков. Шарики кладут в бокалы и заливают охлажденным апельсиновым соком. Подают в бокале для шампанского.

Дыня - 20 г, лимонный сок - 15 г, гранатовый сок - 15 г, апельсиновый сок - 35 г.

Салат-коктейль с бананами

Очищенные от кожуры бананы нарезают кружочками, ананасы - кубиками. Сваренные вкрутую яйца мелко нарезают. Все укладывают в вазочку на листья салата, взбрызгивают лимонным соком и заправляют майонезом со сметаной. Сверху посыпают измельченным жареным миндалем.

Бананы - 20 г, ананасы - 20 г, яйцо - 20 г, лимонный сок - 10 г, майонез - 10 г, сметана - 10 г, миндаль - 5 г.

Салат-коктейль из киселя с мороженым и ягодами

В фужер наливают холодный средней густоты кисель из фруктов или ягод, сока или сиропа и кладут шарик мороженого. Оформляют ягодами.

Кисель - 30 г, сливочное масло - 10 г, мороженое - 30 г, ягоды (клубника, малина, вишня, черешня, сливы, абрикосы и др.) без косточек - 10 г.

Салат-коктейль ягодный

Ягоды промывают, хорошо отцеживают от воды и укладывают слоями в вазочку. Посыпают сахаром и заправляют взбитыми сливками.

Черника (брусника) - 20 г, ежевика - 20 г, малина - 20 г, смородина - 20 г, сахарный песок - 5 г, сливки 30%-ной жирности - 15 г.

Салат-коктейль брусничный

Брусника - 30 г, хрен - 20 г, яблоки - 30 г, сливки 30%-ной жирности - 20 г, соль.

Яблоки (очищенные от кожуры, сердцевины и семян) нарезают дольками. Хрен натирают на крупной терке. Все укладывают в креманку слоями, положив сверху бруснику. Солят, заправляют взбитыми сливками и перемешивают.

Салат-коктейль малиновый

Клубнику, землянику, малину перебирают, промывают под слабой струей воды, укладывают в вазочке слоями, пересыпая сахарным песком. Заправляют сметаной.

Малина - 35 г, клубника - 20 г, земляника - 20 г, сахарный песок - 10 г, сметана - 15 г.

Дикорастущие растения нередко являются не только съедобными, но и полезными. К концу зимы овощи, в результате длительного хранения, теряют значительную часть витаминов, столь необходимых нашему организму. Дикие же растения появляются как только сойдет снег, поэтому чем шире мы будем их применять, тем разнообразнее, вкуснее и полезнее станет пища. Дикорастущая зелень богата витаминами (в частности аскорбиновой кислотой), каротином, а также железом. Давно доказано, что ранней весной крапива содержит аскорбиновой кислоты в два раза больше, чем апельсины или лимоны, каротина в ней столько же, сколько в моркови, есть витамин К, фитонциды. Салат из диких растений готовят так же, как из культурных. Он должен быть вкусным и красиво оформленным. Использовать можно только молодые, нежные части растения, их нарезают острым ножом из нержавеющей стали, складывают в салатник или эмалированную кастрюлю (металлическая разрушает витамины, кроме того, салат

приобретает неприятный привкус) и приправляют уксусом, лимонной кислотой, солью, перцем.

Салат из иван-чая

Побеги и листья растений опустить на 1-2 минуты в кипяток, отцедить и нарезать. Затем добавить измельченный лук и хрен, посолить, перемешать и заправить сметаной с лимонным соком.

Молодые побеги иван-чая с листьями - 400 г, лук зеленый - 200 г, хрен тертый - 50 г, сметана - 80 г, лимон - 1 шт., перец молотый черный, соль по вкусу.

Салат с календулой

Огурцы очистить и нарезать тонкими ломтиками. Лук и календулу измельчить, смешать с огурцами, выложить на тарелку и украсить ломтиками вареных яиц. В центр салата положить сметану. Посолить, посыпать измельченным укропом.

Огурцы свежие - 400 г, лук зеленый - 150 г, цветочные корзинки календулы - 200 г, яйца - 4 шт., сметана - 200 г, перец молотый черный, укроп, соль по вкусу.

Салат из заячьей капусты

Лук и заячью капусту измельчить ножом, посолить, заправить сметаной и посыпать укропом.

Заячья капуста - 200 г, лук зеленый - 400 г, сметана - 200 г, укроп, соль по вкусу.

Салат из крапивы с яйцом

Листья крапивы прокипятить в воде в течение 5 минут и откинуть на сито. Затем измельчить, заправить уксусом, сверху уложить ломтики вареных яиц, полить сметаной.

Молодая крапива - 600 г, яйца - 4 шт., сметана - 80 г, уксус, соль по вкусу.

Салат из лопуха

Листья лопуха опустить на 1-2 минуты в кипяток, слегка обсушить, измельчить. Затем перемешать с измельченным луком, тертым хреном, посолить и заправить сметаной.

Листья лопуха - 600 г, лук зеленый - 200 г, хрен - 100 г, сметана - 80 г, соль по вкусу.

Салат из медуницы с луком

Медуницу и лук измельчить, посолить и перемешать. Сверху положить ломтики вареных яиц и заправить сметаной.

Медуница - 600 г, лук зеленый - 200 г, яйца - 2 шт., сметана - 80 г, соль.

Салат из настурции

Картофель отварить, очистить и нарезать брусочками. Листья настурции и укроп измельчить, соединить с картофелем, посолить и перемешать. Сверху украсить ломтиками вареных яиц и полить сметаной или заправкой.

Листья настурции - 200 г, картофель - 600 г, укроп - 40 г, яйца - 2 шт., сметана (или салатная заправка) - 120 г, соль по вкусу.

Салат из одуванчиков

Листья одуванчиков выдержать в холодной воде 30 минут и нарезать. Добавить измельченные зелень петрушки и лук, заправить маслом, солью, уксусом, перемешать и посыпать укропом.

Листья одуванчиков - 400 г, лук зеленый - 200 г, зелень петрушки - 100 г, масло растительное - 60 г, уксус, укроп, соль по вкусу.

Салат из подорожника и крапивы с луком

Подорожник и крапиву опустить на 1 минуту в кипяток, отцедить, нарезать и добавить измельченные лук и хрен. Приправить солью и укропом, посыпать рублеными яйцами, полить сметаной.

Молодые листья подорожника - 250 г, крапива - 200 г, лук репчатый - 250 г, хрен - 100 г, яйца - 2 шт., сметана - 80 г, уксус, соль по вкусу.

Салат из огуречной травы и хрена

Огуречную траву измельчить, смешать с ломтиками вареного картофеля, посолить, поперчить, сверху полить растительным маслом и соусом.

Листья огуречной травы - 250 г, картофель - 120 г, хрен тертый - 120 г, сметана - 80 г, перец молотый черный, соль по вкусу.

Салат из сныти и щавеля с овощами

Отваренные овощи нарезать мелкими ломтиками, на них положить измельченные щавель и сныть, посолить, полить растительным маслом и соусом.

Картофель - 200 г, морковь - 40 г, щавель - 80 г, листья сныти - 300 г, масло растительное - 60 г, соус томатный острый - 60 г, соль по вкусу.

Икра из сныти и кабачков

Листья сныти проварить с нарезанной морковью 40-50 минут, добавить очищенные кабачки и продолжать варить до готовности. Затем пропустить через мясорубку, смешать с поджаренным луком, посолить и протушить до нужной густоты. Перец сладкий очистить от зерен, проварить 3 минуты в воде, охладить, нарезать. В остывшую массу добавить горчицу, уксус и горький перец. При подаче к столу посыпать икру зеленью укропа.

Листья сныти - 400 г, морковь - 80 г, кабачки - 400 г, лук репчатый - 80 г, масло растительное - 40 г, перец сладкий - 80 г, горчица - 8 г, уксус 3%-ный - 120 г, укроп - 40 г, перец горький, соль по вкусу.

Салат из спорыша

Спорыш и зеленый лук нарезать, посолить и перемешать с измельченными вареными яйцами. Заправить сметаной и посыпать укропом.

Молодые листья спорыша - 200 г, лук зеленый - 200 г, яйца - 4 шт., сметана - 80 г, укроп, соль по вкусу.

Салат из корней цикория

Отварной картофель нарезать ломтиками, добавить отваренные в подсоленной воде корни цикория, посолить и заправить растительным маслом.

Корни цикория - 400 г, картофель - 400 г, масло растительное - 60 г, соль по вкусу.

Салат из клубней чистеца

Отваренные в соленой воде клубни чистеца перемешать с поджаренным луком и заправить томатным соусом.

Клубни чистеца - 1,6 кг, лук репчатый - 160 г, соус томатный - 320 г, масло растительное - 60 г, соль по вкусу.

Салат из стеблей и черешков борщевика

Молодые стебли и черешки листьев очистить от кожицы, измельчить ножом, добавить измельченный лук и тертый хрен, посолить и перемешать. Заправить специями и сметаной.

Стебли и черешки листьев борщевика - 800 г, лук зеленый или репчатый - 100 г, сметана - 80 г, соль, уксус по вкусу.

Салат с донником

Огурцы нарезать тонкими ломтиками, посыпать нашинкованным луком и донником, украсить ломтиками яйца и перед подачей заправить сметаной или майонезом.

Молодые листья донника - 400 г, огурцы свежие - 120 г, лук зеленый - 100 г, яйца - 2 шт., сметана или майонез - 80 г, соль по вкусу.

Салат зеленый из дудника

Зелень дудника, яблоки и сельдерей нарезать тонкой соломкой, смешать и заправить майонезом и специями. Сверху посыпать рубленой зеленью укропа.

Молодые побеги дудника - 260 г, яблоки - 160 г, корень сельдерея - 160 г, майонез - 20 г, уксус, перец, соль по вкусу.

Салат охотничий из иван-чая

Зелень иван-чая мелко нашинковать, посолить, заправить острым соусом и украсить ломтиками вареного яйца.

Молодые побеги иван-чая - 240 г, щавель - 80 г, яйца - 4 шт., соус острый (томатный, любительский) - 80 г, соль по вкусу.

Салат с календулой, огурцами и луком

Огурцы очистить и нарезать тонкими ломтиками. Тщательно вымытые лук и календулу измельчить ножом, положить на тарелку, украсить ломтиками вареного яйца. В центре на салат положить сметану. Посолить, посыпать измельченным укропом.

Огурцы свежие - 400 г, лук зеленый - 240 г, цветочные корзинки календулы - 240 г, яйца - 4 шт., сметана - 160 г, специи, укроп, соль, перец по вкусу.

Салат картофельный с календулой

Картофель отварить, нарезать ломтиками, перемешать с измельченным луком и календулой, полить салатной заправкой. Для приготовления салатной заправки все предназначенные для нее продукты надо смешать. Перелить заправку в бутылку и хранить в холодильнике.

Картофель вареный - 1 кг, лук зеленый - 200 г, цветочные корзинки календулы - 60 г, для 0,5 л салатной заправки: масло растительное - 350 г, уксус 3%-ный - 10 г, сахар - 20 г, перец молотый - 1 г, соль по вкусу.

Салат из крапивы

Промытые листья крапивы поместить в кипящую воду на 5 минут, откинуть на сито, измельчить ножом, положить в салатник, нарезать зеленый лук и соединить с крапивой. Толченые ядра грецких орехов развести в 0,25 стакана отвара крапивы, добавить уксус, перемешать и полученной смесью заправить крапиву в салатнике. Посыпать мелко нарезанной зеленью.

Молодая крапива - 800 г, лук зеленый - 120 г, петрушка - 80 г, орехи грецкие чищеные - 100 г, зелень, соль по вкусу.

Салат из медуницы с хреном

Подготовленную медуницу измельчить ножом, посолить, перемешать, сверху положить тертый хрен и полить сметаной.

Медуница - 800 г, хрен тертый - 100 г, сметана - 100 г, укроп, соль по вкусу.

Салат из медуницы с редькой

Медуницу измельчить ножом, соединить с тертой редькой, посолить, перемешать и заправить сметаной.

Медуница - 600 г, редька - 400 г, сметана -120 г, соль по вкусу.

Салат из медуницы с острым томатным соусом

Подготовленную медуницу измельчить ножом, мелко нашинковать лук, нарезать картофель, посолить и перемешать. Сверху полить острым томатным соусом.

Медуница - 600 г, лук репчатый - 160 г, картофель - 300 г, острый томатный соус - 120 г, соль по вкусу.

Салат из огуречной травы с сельдереем и луком

Промытую зелень измельчить ножом, посолить и поперчить, сверху положить ломтики вареного яйца, залить сметаной.

Листья огуречной травы - 200 г, сельдерей - 120 г, лук зеленый - 120 г, сметана - 80 г, яйца - 4 шт., соль, перец по вкусу.

Салат из огуречной травы и сладкого перца

Вымытую огуречную траву измельчить ножом, соединить с ломтиками консервированного перца, добавить капусту и заправить маслом.

Листья огуречной травы - 200 г, перец консервированный - 200 г, капуста квашеная - 200 г, масло растительное - 30 г, соль по вкусу.

Салат из первоцвета

Промытые листья первоцвета и лук измельчить ножом, положить на ломтики вареной свеклы, посолить, заправить сметаной. Перед подачей на стол поставить на 10 минут в холодильник.

Листья первоцвета - 400 г, свекла вареная - 520 г, лук зеленый - 100 г, сметана - 80 г, соль по вкусу.

Салат из одуванчиков с яйцом

Подготовленные листья одуванчика и зеленый лук измельчить, добавить квашеную капусту и измельченное вареное яйцо, посолить по вкусу и перемешать. Заправить сметаной.

Листья одуванчика - 400 г, лук зеленый - 100 г, капуста квашеная - 200 г, яйца - 2 шт., сметана - 80 г, соль по вкусу.

Салат из сныти

Молодые листья сныти промыть, залить кипятком и выдержать в нем 10 минут. Воду слить, листья измельчить, добавить тертый хрен и соль, перемешать и заправить сметаной.

Листья сныти - 600 г, хрен тертый - 100 г, сметана - 80 г, соль по вкусу.

Икра из спорыша

Промытую зелень спорыша и морковь варить до полуготовности, пропустить через мясорубку, добавить пассерованный лук, протушить, охладить и заправить растительным маслом, уксусом и горчицей.

Спорыш - 400 г, морковь - 140 г, укроп - 20 г, лук репчатый - 40 г, уксус - 60 г, масло растительное - 20 г, горчица готовая - 5 г, соль по вкусу.

Салат из тмина с капустой

Вымытый тмин мелко порубить ножом, посыпать им подготовленную капусту, заправить растительным маслом.

Молодые побеги и листья тмина - 120 г, капуста квашеная - 30 г, масло растительное - 60 г.

Салат морковный с тмином

Подготовленную морковь натереть на свекольной терке, перемешать с сахарным песком, лимонным соком, толчеными орехами и тмином. Добавить натертое яблоко.

Морковь - 500 г, сахар-песок - 100 г, лимонный сок - 80 г, орехи толченые - 80 г, яблоки - 100 г, тмин - 100 г.

Салат из тыквы с тмином

Тыкву нарезать кубиками и отварить в небольшом количестве подсоленной воды. Огурцы нарезать кубиками, помидоры дольками, лук натереть. Все овощи перемешать, полить уксусом и маслом, добавить перец по вкусу и тмин. Сверху посыпать рубленой зеленью.

Тыква - 500 г, огурцы - 100 г, лук репчатый - 80 г, тмин - 100 г, масло растительное - 100 г, помидоры - 100 г, уксус, перец, зелень, соль по вкусу.

Салат с тысячелистником

В подготовленную для салата капусту добавить измельченный лук, молодые листья тысячелистника, выдержанные в кипятке 1 минуту, посолить, перемешать и заправить растительным маслом.

Капуста квашеная - 400 г, лук зеленый - 100 г, зелень тысячелистника - 120 г, масло растительное - 60 г, специи по вкусу.

Салат из хрена, яиц и сметаны

Хрен промыть и натереть, яйцо измельчить ножом, соединить с хреном, добавить сметану, сахарный песок, соль по вкусу и уксус. Перемешать.

Хрен - 250 г, яйца - 4 шт., сметана - 100 г, сахар-песок - 100 г, уксус, соль по вкусу.

Салат из чертополоха со щавелем

После удаления колючек листья чертополоха отварить в подсоленной воде в течение 10 минут, измельчить ножом.

Добавить измельченный щавель и нарезанный ломтиками картофель.

Листья чертополоха - 200 г, щавель - 100 г, лук репчатый - 80 г, картофель вареный - 150 г, яйца - 4 шт., сметана - 80 г, соль, специи по вкусу.

Сбоку на тарелку положить кольца лука и измельченное вареное яйцо. Полить салат сметаной, посыпать мелкорубленым укропом, добавить соль и специи.

Салат из чертополоха с сыром

После удаления колючек листья чертополоха отварить в течение 10 минут, измельчить ножом, посыпать тертым сыром и заправить сметаной или майонезом, добавить соль и специи.

Листья чертополоха - 400 г, сыр тертый - 200 г, сметана - 100 г, или майонез, соль, специи по вкусу.

По-видимому, нет кулинарного изделия, более простого в приготовлении, чем бутерброд. Первоначально слово "бутерброд" означало всего-навсего "хлеб с маслом". Сегодня же разнообразие бутербродов практически неисчерпаемо: кроме масла на хлеб кладут ломтики мяса, сыра, рыбы и пр., нередко в сочетании с различными масляными смесями, овощами и другими продуктами. Кроме того, бутерброды - вкусная разнообразная закуска. На любом празднике или семейном торжестве хорошо украсить стол богатым разнообразием бутербродов и закусочных тортов.

Различают бутерброды открытые, закрытые и закусочные (канапе). Если первые два предпочтительны при подаче к завтраку или ужину, в

пути, то канапе, правильно оформленные и красиво поданные, являются принадлежностью праздничного и банкетного стола.

Б у т е р б р о д ы о т к р ы т ы е представляют собой ломтик хлеба, на который уложены колбаса, сыр или мясо и т. п. Для них лучше всего использовать белый хлеб, выпеченный батонами, и ржаной хлеб, выпеченный кирпичиком. Ломтики нарезают толщиной 1-1,5 и длиной 10-12 см.

Для бутербродов из нежирных продуктов нужно смазать хлеб сливочным маслом или сделать из масла лепесток и уложить его на краю или посредине. Для бутербродов с вареной колбасой, жареной говядиной, телятиной масло можно смешать со столовой горчицей или соусом "Южный" (10-20 г на 100 г масла).

Бутерброды с жирными продуктами (грудинкой, корейкой, шпиком) и продуктами, имеющими острый вкус (сельдью, кильками), а также с яйцами, неострым плавленым сыром рекомендуется готовить на ржаном хлебе.

Продукты нарезают тонко и аккуратно. Ломтики толстого батона колбасы укладывают по одному на бутерброд, а тонкого по два-три. Ветчину, окорок, рулет нарезают на куски такой ширины, чтобы они целиком покрывали ломтики хлеба. Сельдь кладут по два-три кусочка на бутерброд, с бордюром из зеленого лука. Кильки (без головы, хвоста и внутренностей), сардины, шпроты укладывают на хлеб по диагонали, а на свободных местах располагают дольки крутого яйца.

Б у т е р б р о д ы з а к р ы т ы е (с а н д в и ч и) состоят из двух тонких ломтиков пшеничного хлеба длиной 7-8, толщиной около 0,5 см. Бутерброды, приготовленные в дорогу, могут быть и более крупного размера. На ломтики наносят тонким слоем взбитое сливочное масло. В зависимости от того, с каким продуктом готовят бутерброд (мясом, рыбой и т. п.), масло заправляют горчицей, хреном, соусом "Южный". На смазанный ломтик укладывают тонко нарезанные продукты и накрывают его вторым таким же ломтиком.

Б у т е р б р о д ы з а к у с о ч н ы е (к а н а п е) напоминают по внешнему виду мелкие пирожные; их длина или диаметр составляют 3,5-

4,5 см. Продукты для них подбирают особенно тщательно по вкусу и цвету.

Основой канапе служат маленькие гренки (крутоны) из пшеничного, а иногда из ржаного хлеба. При оформлении канапе можно использовать шпажки с нанизанными на них кусочками продуктов. Можно приготовить закусочные бутерброды и на слойке. Для этого слоеное тесто тонко раскатывают, вырезают из него выемкой или ножом фигурки диаметром не более 5 см и выпекают их.

Из пшеничного хлеба (батона) нарезают полоски шириной 3-4, длиной 12-15 см и толщиной 0,5 см. Обжаривают их в масле, охлаждают и смазывают сливочным маслом или масляной смесью; красиво уложив сверху продукты, полоски охлаждают и затем нарезают мелкими кусочками в виде прямоугольничков, квадратиков, ромбиков и т. д.

К разновидностям бутербродов относятся тартинки (горячие закуски на хлебе) и слоеные бутерброды, приготовление которых не сложно: мясные, рыбные и другие продукты в горячем виде укладывают на поджаренный хлеб, а слоеные бутерброды разрезают на 2,3 или 4 треугольника.

Использование масляных смесей вместо чистого сливочного масла привносит во вкусовой "букет" бутерброда новые оттенки, обогащает его. Приводим рецепты составления некоторых масляных смесей.

Масло с томатом

Масло растереть добела. Добавив томат-пасту и соль по вкусу, массу тщательно вымешать.

Масло сливочное - 100 г, томат-паста - 10 г, соль.

Масло с горчицей

Масло растереть добела и, добавив горчицу, тщательно вымешать.

Масло сливочное - 100 г, горчица столовая - 1 ст. ложка.

Масло с хреном

Масло растереть добела. Добавив хрен и соль, массу тщательно вымешать.

Масло сливочное - 100 г, хрен тертый - 40 г, соль.

Масло с сыром

Масло растереть добела, соединить с сыром, измельченным на мелкой терке, и тщательно вымешать. Можно добавить томат-пасту.

Масло сливочное - 100 г, сыр голландский - 100 г.

Масло зеленое

Зелень перебрать (удалить стебли), промыть в холодной воде, отсушить, мелко изрубить и соединить с размятым маслом. Добавив лимонный сок или лимонную кислоту, массу тщательно вымешать.

Масло сливочное - 100 г, зелень петрушки или смесь зелени укропа, сельдерея и петрушки - 20 г, кислота лимонная или сок лимона.

Масло селедочное

Масло сливочное - 100 г, сельдь - 30 г, яблоко свежее - 100 г, лук репчатый - 50 г, масло растительное - 40 г, хлеб пшеничный - 20 г, перец, сахар, молоко.

Сельдь вымочить и снять филе (без кожи и костей). Лук спассеровать. Булку замочить в молоке. Яблоко натереть на мелкой терке. Подготовленные продукты протереть через сито. Смесь соединить с размягченным маслом и, добавив молотый перец, сахар, растительное масло, вымешать до образования пышной массы.

Бутерброд с колбасой или ветчиной

Колбасу или ветчину нарезать тонкими пластинками, свернуть в виде трубочек, наполнить мелко нарезанными свежими или маринованными овощами, заправленными густым майонезом, украсить майонезом с горчицей. Сверху надеть кольцо из сладкого перца или лука. Трубочки положить на хлеб или блюдо.

Бутерброд с сардинами

На ломтик поджаренного хлеба овальной формы положить кусочки сардин без костей, покрыть майонезом, в который можно добавить 0,5 столовой ложки пюре шпината или томатной пасты. Сверху положить половину ломтика лимона без корки и зерен.

Бутерброд с телятиной, языком заливными

Мясные продукты нарезать по размеру ломтика хлеба и оформить яйцом, овощами и зеленью, после чего залить желе. Застывшее мясо или

мясные продукты вырезать специальным ножом так, чтобы края получились гофрированными, и положить на хлеб.

Бутерброд с мясным ассорти

Ростбиф, телятину, язык нарезать тонкими ломтиками, свернуть в виде трубочек, положить на хлеб и оформить майонезом, горчицей, мелкорубленым желе, а также зеленью.

Бутерброд с мясом цыпленка

Сварить цыпленка, отделить кости и кожу, мясо мелко нарезать и смешать с соусом майонез. Нарезать хлеб ломтиками любой формы и нанести на них не очень толстый слой приготовленной смеси. Каждый ломтик украсить половиной маслины, а вокруг сделать венчик из мелко нарезанной петрушки.

Бутерброды с "пикантной смесью"

Сыр, мясо, корнишоны и филе сельди дважды пропустить через мясорубку. Если смесь окажется очень острой, смешать ее со взбитым маслом или натертым отварным картофелем и растительным маслом. Вместо мяса можно использовать колбасу. Приготовленную смесь намазать на ломтики хлеба или булочки, украсить зеленью.

Хлеб пшеничный - 100 г, сыр - 25 г, мясо - 25 г, корнишоны - 15 г, сельдь (филе) - 20 г, картофель - 40 г, масло растительное - 10 г.

Бутерброд с горячей начинкой

Сало и лук мелко нарезать и припустить, добавив жир и остальные продукты в течение 5-6 минут на сильном огне. Припущенную смесь вынуть шумовкой, а оставшейся жидкостью смочить ломтики хлеба. Затем на каждый ломтик положить одинаковое количество приготовленной начинки и посыпать мелко нарезанным луком-пореем.

Хлеб пшеничный - 100 г, сало - 25 г, лук репчатый - 25 г, мясо молотое - 30 г, томат-пюре - 10 г, сладкий перец - 10 г, масло растительное - 10 г, черный перец, лук-порей для украшения.

Подать на закуску или промежуточное блюдо с хорошо охлажденным напитком - пивом или белым вином.

Бутерброд запеченный, по-итальянски - I вариант

Ломтик хлеба (без корочки) слегка намазать с одной стороны сливочным маслом и положить на сковороду. Яичный желток хорошо смешать с брынзой и крошками белого хлеба. Приготовленную смесь нанести на хлеб. Сверху уложить филе рыбы и намазать томатом-пюре. Бутерброд запечь в сильно нагретом духовом шкафу в течение 5-6 минут, посыпать натертым сыром, положить на зеленый салат и подавать с охлажденным белым вином или вермутом с содовой водой.

Хлеб пшеничный - 100 г, масло сливочное - 10 г, рыба маринованная (филе) - 20 г, желток (сырой) - 1 шт., томат-пюре - 10 г, брынза, тертый сыр - 10 г.

Бутерброд запеченный, по-итальянски - II вариант

Ломтики хлеба (без корочки) намазать маслом. Рыбу накрошить и смешать с крупно нарезанными грибами и луком. Смесь заправить по вкусу красным перцем и душистым перцем, равномерно нанести ее на ломтики хлеба, а сверху положить по ломтику сыра. Подготовленные бутерброды поместить на смазанный маслом небольшой противень и запечь в сильно нагретом духовом шкафу в течение 3-4 минут. Затем вынуть и посыпать мелко нарезанной петрушкой. Подавать с белым вином или вермутом с содовой водой.

Хлеб пшеничный - 100 г, рыба (филе) - 25 г, грибы (маринованные) - 25 г, сыр - 20 г, лук репчатый - 20 г, помидоры - 10 г, масло сливочное - 3 г, петрушка, молотый сладкий перец, соль, душистый перец.

Бутерброд, запеченный с мясом или колбасой

Ломтик хлеба сбрызнуть с одной стороны несколькими каплями подсоленной воды и уложить на небольшой противень, смазанный маслом, смоченной стороной вниз. Мякиш одного ломтика, вместе с мясом и луком, пропустить через мясорубку. Прибавить нарезанные грибы, соль, черный перец и горчицу. Полученную смесь распределить поровну на каждый ломтик, затем намазать их взбитым яйцом, посыпать натертым сыром и запечь в сильно нагретом жарочном шкафу до готовности. Подать горячими с темным пивом или красным вином и салатом по выбору (или соусом "Кетчуп").

Хлеб пшеничный - 100 г, яйцо - 1 шт., молотое мясо - 25 г, сыр тертый - 25 г, грибы (маринованные) - 25 г, лук репчатый - 20 г, масло сливочное - 20 г, черный перец, горчица, соль.

Разновидность. Таким же способом можно приготовить запеченный бутерброд с мясом птицы, взятым из приготовленного уже блюда. К смеси однако надо прибавить немного жира.

Бутерброды горячие типа "тост"

Ломтики хлеба намазать маслом с одной стороны. Между двумя ломтиками положить начинку по выбору. Подготовленный бутерброд поместить в тостер (для поджаривания хлеба и бутербродов) или на решетку, или на нагретую конфорку электрической плиты и поджарить до подрумянивания. Подавать горячим с горячим напитком по выбору (бульоном в чашке, чаем, кофе, меланжем и пр.).

Хлеб пшеничный - 100 г, молоко - 20 г, ветчина - 25 г, сало - 100 г.

Разновидности. Для начинки можно использовать:

1) припущенную зелень, яйцо, грибы и лук;

2) сыр и кружочки помидоров;

3) майонез, кружочки колбасы, горчицу, помидоры;

4) копченную грудинку, лук, сыр, соус бешамель, горчицу;

5) тушеное или обжаренное молотое мясо с добавлением соуса;

6) филе копченой рыбы с майонезом, луком и помидорами.

Бутерброд "Пикантный"

Колбасу и ветчину пропустить через мясорубку, массу смешать со взбитым яйцом и толченым перцем. Намазать ломтики батона полученной массой, посыпать тертым сыром, запечь.

Хлеб пшеничный - 100 г, колбаса, ветчина - 25 г, яйцо - 1 шт., черный перец.

Бутерброды со скумбрией и орехами

Батон нарезать на восемь тонких кусочков. Ломтики скумбрии размять и смешать с растертым чесноком. Полученной массой намазать хлеб, сверху посыпать бутерброды молотыми орехами.

Хлеб пшеничный - 100 г, скумбрия в масле - 25 г, чеснок - 1/2 дольки, грецкие орехи - 20 г.

Бутерброды со скумбрией и лимоном

Скумбрию полить соком лимона и оставить на 10-15 минут. Кусочки батона намазать сливочным маслом, сверху положить подготовленные ломтики скумбрии, украсить бутерброды тонкими кружочками лимона.

Хлеб пшеничный - 100 г, скумбрия в масле - 25 г, лимон - 1/2 шт., масло сливочное - 20 г.

Бутерброды со шпротами

Шпроты размять со сливочным маслом, добавить 5-6 капель лимонного сока. Полученной массой намазать ломтики батона, украсить бутерброды дольками лимона.

Батон - 100 г, шпроты - 20 г, масло сливочное - 20 г, лимон - 1/2 шт.

Бутерброды с сайрой и яблоками

Ломтики батона намазать сливочным маслом. Яблоки помыть, очистить от кожуры и семян, измельчить вместе с ломтиками сайры. Полученной массой намазать хлеб с маслом.

Батон - 100 г, сайра консервированная в собственном соку - 25 г, яблоки свежие - 10 г, масло сливочное - 10 г.

Бутерброды с икрой минтая

Ломтики батона намазать сливочным маслом, половинку каждого из них сверху намазать икрой, рядом положить кружочки лимона.

Батон - 100 г, икра минтая - 25 г, масло сливочное - 10 г, лимон - 1/2 шт.

Бутерброды с сельдью

Сельдь выпотрошить, голову, кожу и кости удалить. Филе разрезать на восемь кусочков, выложить их в тарелку и полить лимонным соком. Через 15-20 минут подготовленные кусочки рыбы разложить на тонкие ломтики белого хлеба, украсить бутерброды дольками лимона.

Хлеб пшеничный - 100 г, сельдь (филе) - 25 г, лимон - 1/2 шт.

Бутерброды с брынзой и редисом

Хлеб пшеничный - 100 г, брынза - 50 г, масло сливочное - 10 г, редис - 20 г, лук репчатый - 10 г, маслины - 5 г, перец молотый красный.

Брынзу протереть через сито, добавить перец, масло, натертый лук и мелко нарезанный редис. Полученной смесью намазать ломтики хлеба, украсить маслинами и кусочками редиса.

Бутерброды острые

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон на масле до золотистой корочки. Чеснок измельчить и нанести тонким слоем на обжаренный хлеб, затем смазать майонезом и украсить ломтиками свежего огурца.

Хлеб черный - 100 г, майонез - 25 г, чеснок - 15 г, огурец свежий - 25 г, масло растительное - 10 г.

Гренки по-английски

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон. Растопить на слабом огне масло и, постоянно помешивая, добавить сыр и пиво, затем приправить перцем и горчицей. Желтки взбить и, помешивая, добавить к остальным продуктам. Еще раз разогреть, не доводя до кипения. Полученную массу нанести на гренки и поставить их на несколько минут в жарочный шкаф.

Хлеб пшеничный - 100 г, сыр - 30 г, масло сливочное - 15 г, пиво - 40 г, перец красный молотый - 3 г, горчица - 5 г, яйцо (желток) - 1/2 шт.

Гренки с грибами

Хлеб пшеничный (или батон) - 100 г, грибы - 75 г, лук репчатый - 20 г, мука пшеничная - 3 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 10 г, яйцо - 1/4 шт., молоко - 50 г, сухари панировочные, перец, соль.

Хлеб зачистить от корки и нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см. Яйцо взбить венчиком, посолить, добавить молоко. Смочить в этой смеси ломтики, обжарить каждый с одной стороны и положить необжаренной стороной на смазанный маслом лист. Грибы (свежие - очистить, сухие - замочить, консервированные - промыть) нарезать, обжарить в масле, добавить спасерованный в масле лук, сметану, перец, посыпать мукой, хорошо вымешать. Покрыть гренки фаршем, плотно прижать его к поверхности, посыпать сухарями и поставить в слабо нагретый жарочный шкаф, чтобы гренки хорошо пропеклись и зарумянились.

Гренки с яйцами

Хлеб с одной стороны поджарить, а с другой смазать маслом и анчоусной пастой. Шпик поджарить до хруста и поперчить; яйца сварить вкрутую и разрезать поперек.

Хлеб пшеничный - 200 г, масло сливочное - 20 г, паста анчоусная - 30 г, яйца - 2 шт., шпик - 40 г, сыр - 40 г, петрушка.

На подготовленный хлеб положить шпик, половинку яйца и ломтик сыра. Запекать в жарочном шкафу, пока сыр не расплавится; гарнировать петрушкой.

Гренки с сосисками

Хлеб поджарить с одной стороны, сосиски разрезать вдоль, помидоры - на две половинки. Неподжаренную сторону хлеба смазать майонезом, уложить на нее две половинки сосиски, накрыть кружочками помидора и ломтиком сыра. Запечь в жарочном шкафу.

Хлеб черный, сосиски и помидоры - по 200 г, сыр - 40 г, майонез - 20 г.

Канапе с курицей

На гренках в форме звездочек или треугольников делают бортики из масла. В середину кладут горкой филе вареной курицы, нарезанное соломкой и слегка заправленное майонезом. Украшают букетиком зелени и томат-пастой в виде точек.

Хлеб пшеничный - 100 г, филе курицы - 100 г, майонез - 30 г, томат-паста - 30 г.

Канапе с мясом цыпленка

Круглые гренки смазывают маслом, растертым с горчицей. Вокруг делают ободок из мелко нарубленного вареного языка, а посередине кладут мелко нарубленное мясо цыпленка или пюре из него, слегка залитое майонезом или желе.

Хлеб пшеничный - 100 г, мясо цыпленка - 50 г, желе - 50 г, язык - 50 г, масло сливочное - 30 г, горчица - 20 г.

Канапе с анчоусами и яйцом

На гренках прямоугольной формы кладут слой анчоусного масла и с угла на угол (буквой х) - тонко нарезанные анчоусы. Промежутки

заполняют рубленым яйцом и зеленью. По краям делают бордюр из масла.

Хлеб пшеничный - 100 г, анчоусы - 50 г, масло анчоусное - 4 г, масло сливочное - 20 г, яйцо - 1 шт.

Канапе с анчоусами по-испански

Хлеб пшеничный - 100 г, анчоусное масло - 30 г, анчоусы - 30 г, перец сладкий и каперсы - 20 г, майонез - 20 г, маслины.

На гренки круглой формы наносят слой анчоусного масла. Затем перемешивают мелко нарубленные анчоусы, печеные очищенные стручки красного сладкого перца и каперсы (также мелко нарезанные), прибавляют соус майонез и снова перемешивают. Полученной смесью смазывают гренки, хорошо заглаживая поверхность. Украшают половинкой маслины, вокруг которой делают ободок из мелко нарезанной петрушки.

Канапе с анчоусами по-итальянски

На гренки, вырезанные в форме квадратов или треугольников, наносят слой анчоусного масла. Затем перемешивают мелко нарубленные анчоусы с каперсами и полученную смесь наносят на середину смазанных маслом гренок, вокруг украшают густым майонезом, выпускаемым из бумажной трубочки. Сверху кладут половину зеленой маслины.

Хлеб пшеничный - 100 г, масло анчоусное - 30 г, анчоусы - 30 г, каперсы - 20 г, майонез - 10 г, маслины зеленые.

Канапе из анчоусов "Медальон"

На гренки круглой формы сначала наносят слой масла, потом пасту из анчоусов, растертую с маслом. По краешку каждого гренка делают ободок из зернистой икры, а посередине кладут каперс.

Хлеб пшеничный - 100 г, масло сливочное - 20 г, паста из анчоусов - 15 г, икра зернистая - 50 г, каперсы - 20 г.

Канапе из анчоусов по-португальски

Гренки круглой формы смазывают маслом, смешанным с соусом из анчоусов. Сверху накладывают филе анчоуса, свернутое колечком, вложив в середину каперс, а вокруг филе делают ободок из крутого

желтка, протертого через сито и перемешанного с мелко нарезанной петрушкой.

Хлеб пшеничный - 100 г, соус из анчоусов - 20 г, анчоусы - 20 г, каперсы - 10 г, яйцо - 1 шт., зелень петрушки.

Канапе с осетриной

Хлеб пшеничный - 100 г, осетрина - 60 г,

Гренок из пшеничного хлеба прямоугольной формы смазывают

тонким слоем сливочного масла с хреном и томат-пастой и на него кладут ломтик осетрины. По краям делают бордюр из того же масла, а осетрину покрывают майонезом в виде решетки, украшают листками зелени и кусочками маслин.

масло сливочное - 30 г, хрен - 5 г, томат-паста - 15 г, майонез - 10 г.

Канапе с раковыми шейками

Гренки из белого хлеба смазывают сливочным маслом, смешанным с томат-пастой или майонезом. Накладывают разрезанные пополам раковые шейки, вынутые из сваренных раков. Посередине помещают цветочек из сливочного масла, а вокруг него каперсы. Из этих продуктов можно приготовить другой вариант, например, бутерброд с раками ("адмирал"). Круглые гренки намазывают анчоусным маслом. Шейки сваренных раков разрезают в длину пополам и накладывают на гренки (буквой х). Гарнируют маслинами и каперсами.

Хлеб пшеничный - 100 г, раковые шейки - 20 г, масло сливочное - 20 г, масло анчоусное - 5 г, томат-паста - 5 г, каперсы.

Канапе с судаком

Гренок прямоугольной формы намазывают тонким слоем сливочного масла с хреном и томатом. Филе судака мелко нарезают, заправляют соусом майонез и кладут сверху, посыпая измельченной зеленью.

Хлеб пшеничный - 100 г, судак (филе) - 30 г, масло сливочное - 20 г, хрен - 15 г, томат-паста - 20 г, майонез - 20 г, зелень.

Канапе с семгой

На овальный ломтик хлеба кладут кусок семги, один конец которого подгибают, украшают маслом, черной икрой, листиками зелени петрушки.

Хлеб пшеничный - 100 г, масло сливочное - 20 г, семга - 50 г, икра - 20 г, зелень.

Канапе с семгой, икрой и сельдью

Полоски пшеничного хлеба смазывают слоем сливочного масла с хреном, накладывают узкие полоски (любой формы) семги, икры, сельди и зелени. Края украшают бордюром из того же масла.

Хлеб пшеничный - 100 г, семга - 70 г, масло сливочное - 80 г, икра - 20 г, сельдь (филе) - 20 г, хрен - 10 г, зелень.

Канапе с сельдью

От селедки отделяют филе и кладут на бутерброды, смазанные маслом и подрумяненные на решетке, гарнируя с одной стороны протертым через сито крутым желтком, с другой - протертым через сито белком. По краям посыпают мелко нарезанной петрушкой. Середину украшают каперсом или кусочком зеленой маслины.

Хлеб пшеничный - 100 г, масло сливочное - 20 г, сельдь (филе) - 30 г, яйца - 2 шт., каперсы - 20 г, зелень.

Если сельдь сухая и филе трудно отделить, ее маринуют в растворе из 1/3 белого вина и 2/3 уксуса, в который нарезают кружочками морковь и репчатый лук, кладут лавровый лист и несколько горошин перца. Кусочки сельди заливают раствором, чтобы они были полностью покрыты, и варят 10 минут, после чего дают остыть в маринаде.

Канапе с филе сельди

Хлеб пшеничный - 100 г, сельдь (филе) - 30 г, масло сливочное - 30 г, картофель - 30 г, яблоки свежие - 20 г, майонез - 20 г.

Филе сельди вымачивают в молоке и тушат, после чего нарезают крупными полосками. Подготавливают соломкой картофель и поджаривают его во фритюре, смешивают с яблоками, также нарезанными крупной соломкой и приготовленной сельдью и все перемешивают с соусом майонез. Смесь наносят на поджаренный хлеб любой формы.

Канапе с маринованной сельдью

Очищенную от костей и кожицы сельдь мелко нарезают, смешивают с рублеными крутыми яйцами, добавляют 2 ложки готовой горчицы, немного растительного масла и мелко нарезанный зеленый салат. Все хорошо размешивают. Полученную массу намазывают на поджаренные ломтики хлеба.

Хлеб пшеничный - 100 г, сельдь (филе) - 30 г, яйца - 2 шт., масло растительное - 25 г.

Канапе с рубленой сельдью

Филе хорошо вымытой и очищенной сельди мелко рубят, смешивают с маслом и протирают через сито. Затем лопаткой или ложкой хорошо выбивают. Для вкуса прибавляют мускатный орех или натертое яблоко. Приготовленную сельдь кладут на ломтики поджаренного хлеба.

Хлеб пшеничный - 100 г, масло сливочное - 30 г, яблоки свежие - 20 г.

Канапе с сардинами

На ломтик поджаренного хлеба овальной формы кладут кусочек сардины без костей, покрывают майонезом, смешанным с вареным протертым шпинатом или томатной пастой. Сверху украшают половинкой ломтика лимона без кожи и зерен.

Хлеб пшеничный - 100 г, сардины - 20 г, томат-паста - 10 г, лимон.

Канапе с молоками сельди и сельдью

Хлеб ржаной - 100 г, масло сливочное - 30 г,

На гренки из ржаного хлеба, смазанные маслом или майонезом,

кладут вперемежку кусочки молок и тонкие ломтики сельди. Украшают маслом, зеленым луком и рублеными яичными желтками.

сельдь - 50 г, молоки - 10 г, желтки - 3 шт.

Канапе с сельдью, яблоками и луком

Гренки из ржаного хлеба прямоугольной формы смазывают маслом, на середину кладут полоску сельди, по краям - тонкие кусочки яблок. Украшают маслом и зеленым луком.

Хлеб ржаной - 100 г, масло сливочное - 30 г, сельдь - 50 г, яблоки свежие - 20 г.

Канапе с барабулькой (султанкой) на гренках

Подготовленную рыбу поджаривают на решетке. Из белого хлеба вырезают по форме и размеру рыбы гренки, поджаривают их на масле, смазывают одну сторону анчоусным маслом и кладут жареную рыбу, которую гарнируют зеленью и ломтиками лимона.

Хлеб пшеничный - 100 г, барабулька - 50 г, масло сливочное - 50 г, лимон - 1/3 шт.

Канапе с зернистой икрой

На гренках круглой формы прикрепляют маслом кружочек яйца, по краю которого из масла делают борт высотой 5-6 мм, на середину яйца горкой кладут зернистую икру, края украшают 3-4 перышками зеленого лука.

Хлеб пшеничный - 100 г, икра зернистая - 20 г, масло сливочное - 20 г, лимон - 1/2 шт.

Канапе с паюсной икрой

Хлеб ржаной - 100 г, икра паюсная - 30 г, масло сливочное - 25 г, лимон - 1/3 шт.

На гренок из ржаного хлеба прямоугольной формы кладут слой паюсной икры, середину которого украшают тонкий ломтик лимона (без кожицы), сливочное масло и листки зелени.

Канапе с паюсной икрой, сельдью и яйцом

Полоску пшеничного хлеба смазывают маслом и гарнируют вдоль полосками паюсной икры, сельди, рублеными яичными белками и желтками. По краям посыпают рубленой зеленью. Затем полоски хлеба разрезают на прямоугольники, треугольники, ромбы и иные фигуры.

Хлеб пшеничный - 100 г, икра паюсная - 30 г, сельдь (филе) - 20 г, яйцо - 2 шт.

Канапе с кетовой икрой

Гренки произвольной формы смазывают сливочным маслом, накладывают кружочек крутого яйца, в центре которого делают

маленькую горку из кетовой икры. На нее выжимают немного лимонного сока и гарнируют кусочком каперса.

Хлеб пшеничный - 100 г, икра кетовая - 30 г, масло сливочное - 30 г, каперсы.

Канапе с консервированной печенью трески

Гренки из пшеничного хлеба в форме лодочки смазывают маслом с томат-пастой, по краям делают бортики, на середину ломтика накладывают тресковую консервированную печень, поливают несколькими каплями лимонного сока, посыпают зеленью.

Хлеб пшеничный - 100 г, печень трески - 50 г, масло сливочное - 30 г, томат-паста - 10 г, лимон - 1/2 шт., зелень.

Канапе с сардинами или шпротами

Хлеб пшеничный - 100 г, масло сливочное - 30 г, сардины или шпроты - 50 г, яйцо - 1 шт., маслины.

На гренки продолговатой формы, смазанные маслом, укладывают сардины или шпроты в длину, гарнируют с одной стороны протертым через сито крутым желтком, а с другой - протертым белком. По краям посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Середину украшают каперсами или кусочками маслины.

Канапе с кильками

На гренок круглой формы из ржаного хлеба кладут кружок яйца, а на него - кружок огурца. Вокруг в виде кольца укладывают филе кильки. Середину бутерброда заполняют майонезом и украшают ягодкой брусники.

Хлеб ржаной - 100 г, килька - 50 г, яйца - 2 шт., огурец свежий - 30 г, майонез - 30 г.

Канапе с крабами

На гренок из белого хлеба в форме кружка наносят тонким слоем сливочное масло красного цвета (с томат-пастой), по краю делают ободок из масла и посыпают зеленью. В середину гренка кладут мелко нарезанные крабы, заправленные майонезом.

Хлеб пшеничный - 100 г, крабы - 50 г, масло сливочное - 30 г, томат-паста - 20 г, майонез - 20 г, зелень.

Канапе с рыбными консервами

Гренок круглой формы намазывают анчоусным или килечным маслом. Рыбные консервы слегка отсушивают, протирают через сито и заправляют по вкусу майонезом, а затем выкладывают в фасонные трубочки. Приготовленную массу выпускают на гренок мелкими шариками, располагая их в виде горки.

Хлеб пшеничный - 100 г, консервы (рыбные) - 50 г, масло анчоусное - 30 г, майонез - 20 г.

Канапе с сыром

На гренок круглой формы прикрепляют маслом ломтик сыра такой же формы и размера. В центр ломтика сыра из фасонной трубочки выпускают небольшую горку сливочного масла розового цвета (с томат-пастой) и посыпают тертым сыром.

Хлеб пшеничный - 100 г, сыр - 50 г, масло сливочное - 30 г, томат-паста - 20 г.

Тартинки с ветчиной

Ветчину в горячем виде укладывают на ломтик поджаренного хлеба и заправляют соусом из хрена, в холодном - накладывают на ломтик хлеба, смазанный горчичным или томатным маслом, сверху посыпают зеленью.

Хлеб пшеничный - 100 г, ветчина - 50 г, масло томатное - 30 г, зелень.

Тартинки с жареной ветчиной, беконом, корейкой или колбасой с яйцами

Ветчину, корейку, бекон или колбасу поджаривают тонкими ломтиками, отдельно поджаривают яичницу-глазунью, посолив и поперчив по вкусу. На поджаренный хлеб кладут ветчину и яичницу, сверху кружочек огурца и посыпают зеленью.

Хлеб пшеничный - 100 г, ветчина - 70 г, яйца - 2 шт., огурец свежий - 30 г.

Тартинки с жареной ветчиной и луком

Пшеничный хлеб нарезают ломтиками, обжаривают с обеих сторон на сковороде или в духовом шкафу на решетке до образования румяной корочки.

Хлеб пшеничный - 100 г, ветчина - 70 г, помидоры - 30 г, горчица - 15 г.

Вареную ветчину (можно и колбасу) нарезают ломтиками(по величине хлеба), смазывают столовой горчицей, обжаривают с обеих сторон, кладут на хлеб. Сверху украшают поджаренным луком (или дольками помидоров) и посыпают мелкорубленой зеленью петрушки.

Тартинки с телячьими мозгами

Мозги варят в соленом кипятке с уксусом и луковицей. Затем вынимают, остужают, очищают от мозговой пленки, нарезают ломтиками и накладывают на кусочки белого хлеба, смазанные с обеих сторон маслом. Сверху посыпают рубленым зеленым луком и помещают в жарочный шкаф, чтобы зарумянились.

Хлеб пшеничный - 100 г, мозги - 50 г, масло сливочное - 30 г.

Тартинки с мозгами по-английски

Очищенные и сваренные в соленой воде телячьи, говяжьи или свиные мозги нарезают ломтиками. Гренки смазывают сливочным маслом, на каждую накладывают ломтик мозга, по вкусу солят, перчат, смазывают смесью из сметаны и яйца, посыпают сухарями и тертым сыром, ставят на 15-20 минут в духовой шкаф и подают на стол в горячем виде.

Хлеб пшеничный - 100 г, мозги - 60 г, масло сливочное - 30 г, сметана - 50 г, яйцо - 1 шт., сыр - 50 г.

Тартинки с костным мозгом

Крупные куски костного мозга осторожно извлекают из костей, заливают холодной подсоленной водой, ставят на огонь и доводят до кипения. Затем мозг оставляют в воде на 10-15 минут. Ржаной хлеб нарезают на ломтики прямоугольной формы, делают овальные углубления, поджаривают на масле. Затем кладут на них кусочки вареного костного мозга, поливают красным соусом и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Хлеб ржаной - 100 г, мозг (костный) - 70 г, масло сливочное - 50 г, соус томатный - 50 г, зелень.

Тартинки с говядиной

Вареную говядину, нарезанную ломтиками, укладывают на хлеб и заливают мясным соусом домашнего приготовления, холодную - заправляют томатным соусом, хреном.

Хлеб пшеничный - 100 г, говядина - 70 г, соус томатный - 30 г, хрен - 20 г.

Тартинки со свининой

Отварную свинину в горячем виде нарезают ломтиками и заливают мясным соусом и яблочным пюре. Холодную накладывают на хлеб с яблочным пюре, маринованным огурцом и хреном.

Хлеб пшеничный - 100 г, свинина - 70 г, соус мясной - 30 г, яблочное пюре - 30 г.

Тартинки с жареной свининой и луком

Из мякоти свинины нарезают кусочки, слегка отбивают их тяпкой, солят, посыпают перцем и поджаривают на сковороде с салом, добавляют красный соус с вином, соус "Южный" и все хорошо проваривают. Свинину с соусом кладут на кусочки горячего поджаренного хлеба, украшают поджаренным луком и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Хлеб пшеничный - 100 г, свинина (мякоть) - 70 г, соус томатный или соус "Южный" - 30 г, сало - 20 г, сухое белое вино.

Тартинки с вареной свиной грудинкой

Свиную копченую грудинку варят и затем хранят в горячем бульоне. При подаче на стол ее нарезают кусочками, накладывают на ржаной хлеб. Грудинку намазывают горчицей, кладут сверху тонкий ломтик огурца, разрезанного вдоль.

Хлеб ржаной - 100 г, грудинка - 70 г, огурцы свежие - 30 г, горчица - 10 г.

Тартинки с бараниной

Отварную баранину, нарезанную по форме ломтиков хлеба, укладывают в горячем виде на хлеб и заливают овощным соусом, холодную - приправляют майонезом.

Хлеб пшеничный - 100 г, баранина - 70 г, овощной соус или майонез - 30 г.

Тартинки с жареной бараниной, луком и помидорами

Кусочек мякоти баранины слегка отбивают, маринуют, как шашлык (солят, посыпают молотым перцем, добавляют мелко нарезанный лук, уксус или чайную ложку лимонного сока и перемешивают). Посуду закрывают крышкой и на 2-3 часа выносят в холодное место, чтобы мясо промариновалось. Затем обжаривают на сковороде.

Хлеб пшеничный - 100 г, баранина - 70 г, масло сливочное - 30 г, лук репчатый - 30 г, помидоры - 20 г, зелень.

Готовую баранину кладут на поджаренный хлеб, на нее - кружок обжаренного помидора, мелко нарезанный лук и посыпают измельченной зеленью.

Тартинки с солониной

Отварную горячую солонину употребляют для бутербродов с горчичным соусом и маринованным огурцом, холодную - с капустным салатом и сметаной.

Для горячих бутербродов: хлеб пшеничный - 100 г, солонина - 70 г, горчичный соус - 30 г, огурцы маринованные - 30 г.

Для холодных бутербродов: хлеб пшеничный - 100 г, солонина - 70 г, салат капустный - 30 г, сметана - 20 г.

Тартинки с языком

Ломтики отварного горячего языка накладывают на поджаренный хлеб и заливают томатным соусом или соусом из хрена. Язык в холодном виде накладывают на смазанный маслом хлеб, сверху покрывают горчицей или хреном.

Для горячих бутербродов: хлеб пшеничный - 100 г, язык отварной - 70 г, соус томатный - 30 г. Для холодных бутербродов: хлеб пшеничный - 100 г, язык отварной - 70 г, масло сливочное - 30 г, горчица - 20 г.

Тартинки с горячими котлетами (из мяса)

Котлеты, поджаренный кольцами лук, томаты и зеленый салат заливают мясным соусом и укладывают на поджаренные ломтики хлеба.

Хлеб пшеничный - 100 г, котлеты - 50 г, помидоры - 30 г, салат зеленый - 30 г.

Тартинки с котлетами, сыром и томатами

На ломтики поджаренного хлеба кладут горячую тонкую котлетку, сверху украшают ломтиками помидоров, сыра и запекают в жарочном шкафу до расплавления сыра.

Хлеб пшеничный - 100 г, котлеты - 50 г, сыр - 20 г, помидоры - 20 г.

Такой же бутерброд можно приготовить с жареной корейкой.

Тартинки с мясным фаршем

Мясной фарш смешивают с томатным соусом, готовой горчицей, хреном, шинкованным луком, пряным соусом, солью, перцем. Ломтики хлеба поджаривают с одной стороны. На другую намазывают фарш и ставят в духовой шкаф на 6 минут.

Хлеб пшеничный - 100 г, фарш мясной - 70 г, соус томатный - 30 г, горчица - 20 г, хрен - 10 г, лук репчатый - 10 г, соус пряный - 10 г. соль, перец.

Тартинки с сосисками, сыром и томатами

На поджаренные с одной стороны ломтики хлеба кладут вдоль три половинки сосисок, сверху украшают ломтиками томатов и сыра и запекают, пока сыр не начнет пузыриться.

Хлеб пшеничный - 100 г, сосиски - 70 г, сыр - 50 г.

Вместо сосисок можно использовать кусочки индейки без косточек.

Тартинки с рубленым шницелем и луком

На поджаренный ломтик пшеничного хлеба кладут горячий шницель, а сверху - поджаренный лук. При подаче посыпают мелкорубленой зеленью.

Хлеб пшеничный - 100 г, лук репчатый - 35 г, шницель - 70 г, зелень.

Тартинки из телятины с сыром

Белый хлеб нарезают ломтиками, смазывают с обеих сторон растопленным маслом, кладут на каждый кусок ломтик жареной телятины, посыпают тертым сыром и ставят в духовой шкаф.

Хлеб пшеничный - 100 г, телятина - 60 г, сыр - 30 г.

Тартинки с курицей в сырном соусе

Белый соус смешивают с острым натертым сыром, добавляют по вкусу горчицу и пряный соус, ставят на маленький огонь и нагревают при помешивании, пока не расплавится сыр. На ломтики поджаренного хлеба накладывают кусочки курицы, заливают сырным соусом, посыпают красным перцем и ставят в духовой шкаф, чтобы зарумянились.

Хлеб пшеничный - 100 г, курица - 80 г, белый соус - 50 г, сыр - 30 г, горчица - 10 г, перец.

Тартинки с паштетом из печени

Гусиную, телячью или свиную печень очищают и нарезают на мелкие куски, пропускают через мясорубку, смешивают с кусочками сливочного масла, добавляют ломтик булки, размоченной в молоке и отжатой, яйца, пропущенное через мясорубку копченое сало. Паштет солят, заправляют специями, помещают в смазанную жиром форму с крышкой, которую ставят в кастрюлю с кипящей водой и варят 30-45 минут.

Хлеб пшеничный - 100 г, печень - 60 г, масло сливочное - 50 г, сало копченое - 30 г, яйцо - 1 шт., зелень.

Ломтики хлеба, смазанные маслом с горчицей, намазывают паштетом и посыпают зеленью, или куски поджаренного хлеба смазывают паштетом из печени и посыпают натертым сыром, сдабривают растопленным маслом и запекают в духовом шкафу.

Тартинки с почками

Телячьи почки поджаривают в масле, солят, посыпают перцем, добавляют соус "Кетчуп", мелко нарубленную зелень, все хорошо проваривают. Затем почки нарезают продолговатыми кусочками (по 2 на тартинку), накладывают на ломтики белого хлеба, смазанные с обеих сторон растопленным маслом, посыпают тертым сыром и ставят в жарочный шкаф, чтобы зарумянились.

Хлеб пшеничный - 200 г, почки - 100 г, масло сливочное - 60 г, соус "Кетчуп" - 60 г, сыр - 50 г, зелень.

Тартинки с сыром по-венгерски

Батон - 200 г, масло сливочное - 50 г, сыр - 50 г, каперсы.

Сливочное масло и протертый сыр размешивают, солят, перчат красным (сладким) перцем, прибавляют мелко нарезанные каперсы. Полученную смесь намазывают на тонкие ломтики батона и поджаривают в духовом шкафу. На стол подают горячими.

Из этих продуктов можно приготовить другой вариант, например, бутерброды с сыром на поджаренном хлебе по-венгерски. Ломтики батона поджаривают, намазывают сливочным маслом, кладут на них полоски сыра толщиной около 0,5 см, посыпают красным перцем и ставят на короткое время в духовой шкаф.

Тартинки с запеченным сыром

Крутое яйцо рубят, добавляют твердый острый сыр, маринованный болгарский перец, нашинкованный лук, соль, разогретое сливочное масло или маргарин, сахар и муку. Все размешивают, добавляют уксус, сгущеное молоко без сахара и немного красного перца. Смесь взбивают и варят на пару до загустения. Затем намазывают на ломтики хлеба. По желанию бутерброды ставят на несколько минут в духовой шкаф.

Хлеб пшеничный - 200 г, сыр - 100 г, яйцо - 1 шт., перец болгарский маринованный - 50 г, лук репчатый - 30 г, масло сливочное - 30 г, уксус - 20 г, молоко сгущеное - 20 г, мука - 15 г, сахар - 10 г, соль, красный перец.

Тартинки с сыром и пивом

В кастрюле на слабом огне распускают тертый сыр, все время помешивая, добавляют пиво, готовую горчицу. Гренки поджаривают как обычно, заливают их подготовленной смесью сыра и пива и посыпают красным перцем.

Хлеб пшеничный - 100 г, пиво - 50 г, горчица - 10 г, сыр - 50 г.

Тартинки с омлетом и зеленым луком

Мелко нарезанный зеленый лук, шпинат смешивают взбитыми предварительно яйцами, солят и жарят, как натуральный омлет. Омлет кладут на поджаренный хлеб и подают горячим.

Хлеб пшеничный - 150 г, лук зеленый - 30 г, масло сливочное - 20 г, молоко - 20 г.

Тартинки с яйцами и шпинатом по-румынски

Пюре из шпината приготовляют следующим образом. Шпинат отваривают и рубят, отдельно обжаривают муку в масле и добавляют в шпинатный отвар, затем варят, пока соус не станет густым, как сметана. Соус смешивают со шпинатом и держат некоторое время на огне, следя за тем, чтобы шпинат не приставал ко дну. В шпинат заливают сметану или белый соус. Ломтики хлеба обжаривают в масле, яйца варят в мешочке, очищают и кладут на каждый гренок по яйцу. На яйца выкладывают горячий шпинат.

Хлеб пшеничный - 100 г, масло сливочное - 30 г, сметана или белый соус - 30 г, яйцо - 1 шт., мука.

Тартинки со взбитым яйцом и ветчиной

Взбитое яйцо, нашинкованный лук, болгарский перец, измельченную вареную ветчину, молоко, немного соли и перец смешивают. Эту смесь выливают на сковороду и поджаривают с обеих сторон. Затем кладут на поджаренный хлеб, намазанный маслом.

Хлеб пшеничный - 100 г, ветчина - 50 г, молоко - 30 г, перец болгарский - 30 г, яйцо - 1 шт., перец, соль.

Бутерброды с беконом, свежими помидорами и салатом

На нижний слой бутерброда кладут запеченные или поджаренные ломтики бекона или корейки, на верхний - тонкие ломтики свежих томатов и листики зеленого салата.

Хлеб пшеничный - 150 г, бекон - 80 г, масло сливочное - 40 г, салат зеленый - 40 г, помидоры - 30 г.

Бутерброды с сыром, ветчиной, томатами и салатом

На нижний слой кладут плавленый сыр, ломтики ветчины, на верхний - ломтики томатов и листочки зеленого салата.

Хлеб пшеничный - 150 г, сыр плавленый - 50 г, ветчина - 50 г, помидоры - 30 г, зеленый салат - 30 г.

Бутерброды с сыром, корейкой, томатами и салатом

На нижний слой накладывают ломтики швейцарского сыра и поджаренного бекона или корейки, на верхний - ломтики томатов и зеленого салата.

Хлеб пшеничный - 150 г, сыр - 60 г, корейка - 60 г, помидоры - 50 г, салат зеленый - 50 г.

Бутерброды с курицей, беконом или колбасой, луком и томатами

На нижний слой кладут ломтики куриного филе, жареного бекона или колбасы, на верхний - тонкие ломтики томатов и кружочки репчатого лука.

Хлеб пшеничный - 150 г, курица (филе) - 80 г, лук репчатый - 30 г, помидоры - 30 г.

Бутерброды с куриной печенью, беконом, томатами и зеленым салатом

На нижний слой накладывают тушеную куриную печень и жареный бекон, нарезанные кусочками, на верхний - ломтики томатов и листики зеленого салата.

Хлеб пшеничный - 150 г, бекон - 40 г, печень - 50 г, помидоры - 30 г, салат зеленый - 30 г.

Бутерброды с куриным салатом, беконом, томатами

Приготовление куриного салата: нашинкованную вареную или консервированную курятину (без костей) смешивают с нашинкованным сельдереем, майонезом, солью, перцем и готовой горчицей. Все охлаждают.

Хлеб пшеничный - 150 г, курица - 70 г, сельдерей - 30 г, майонез - 30 г, горчица -10 г, соль, перец.

На нижний слой накладывают куриный салат и жареный бекон, на верхний - ломтики томатов и салат.

Бутерброды с курицей, сыром и зеленым салатом

На нижний слой накладывают ломтики курицы или индейки и ломтики швейцарского сыра, на верхний - ломтики запеченной говядины и зеленый салат.

Хлеб пшеничный - 150 г, курица - 90 г, сыр - 40 г, салат зеленый - 20 г.

Бутерброды с курицей, томатами, языком и капустой

Хлеб пшеничный - 150 г, курица - 60 г, язык - 40 г, капуста - 20 г, сметана - 20 г, помидоры - 20 г.

На нижний слой накладывают ломтики курицы и ломтики томатов, на верхний - ломтики языка, намазанные горчицей, и свежую капусту со сметаной.

Бутерброды с вяленым языком, беконом, томатами и крутыми яйцами

На нижний слой накладывают консервированный вяленый язык, поджаренный бекон или ветчину, на верхний - крутые яйца и ломтики томатов.

Хлеб пшеничный - 150 г, язык - 100 г, яйца - 1 шт., помидоры - 30 г.

Бутерброды с салатом из яиц, анчоусами, томатами и зеленым салатом

На нижний слой накладывают салат из яиц, филе из анчоусов или кильки, на верхний - тонкие ломтики томатов, зеленый салат.

Хлеб пшеничный - 150 г, яйца - 3 шт., анчоусы (филе) - 60 г, помидоры - 30 г, салат зеленый - 20 г.

Бутерброды с салатом из крабов, томатами, яйцами и зеленым салатом

На нижний слой накладывают салат из крабов и тонкие ломтики томатов, на верхний - салат из яиц и зеленый салат.

Хлеб пшеничный - 150 г, крабы - 60 г, яйца - 1 шт., помидоры - 30 г, салат зеленый - 20 г.

Бутерброды с семгой, ломтиками яиц, томатами и салатом

На нижний слой накладывают ломтики семги или другой рыбы и кружочки крутых яиц, на верхний - ломтики томатов и зеленый салат.

Хлеб пшеничный - 150 г, семга - 70 г, яйца - 1 шт., помидоры - 30 г, салат зеленый - 40 г.

Бутерброды с индейкой, ветчиной и капустой

Хлеб пшеничный - 150 г, индейка - 70 г,

На нижний слой накладывают ломтики индейки или курицы,

ветчины, на верхний - свежую капусту со сметаной и томаты.

ветчина - 30 г, капуста свежая - 30 г, сметана - 30 г, помидоры - 30 г.

Бутерброды с индейкой, сыром, томатами и репчатым луком

На нижний слой накладывают ломтики индейки или курицы с сыром (швейцарским или другим), на верхний - тонкие ломтики томатов и кружочки репчатого лука.

Хлеб пшеничный - 150 г, индейка - 60 г, сыр - 40 г, лук репчатый - 20 г, помидоры - 30 г.

Торт закусочный с мясными продуктами

Для теста: мука пшеничная - 480 г, масло сливочное - 200 г, сметана - 200 г, соль - 10 г. Для начинки: масло сливочное - 300 г, ветчина - 150 г, горчица - 20 г, паштет (печеночный) - 400 г, сыр - 150 г, яйца - 4 шт., лук зеленый - 30 г, зелень петрушки - 30 г, огурцы свежие и соленые - 30 г, помидоры свежие - 30 г, колбаса (телячья) - 150 г, лук репчатый - 50 г, соль, перец.

Замесить тесто, разделить его на 5 частей, поставить на 20 минут на холод, раскатать и испечь в круглой посуде 5 одинаковых коржей. Приготовить начинки: 1) растереть 40 г сливочного масла до консистенции сметаны, добавить 20 г майонеза, рубленой зелени петрушки и 4 рубленых крутых яйца. Все хорошо размешать; 2) 150 г сыра натереть на терке, из них 100 г растереть с 50 г сливочного масла; 3) ветчину истолочь в ступке с жиром, 50 г сливочного масла и 1 ч. л. горчицы в однородную массу, добавить перец по вкусу, 20 г зелени петрушки и, если нужно, соль; 4) паштет или ливерную колбасу растереть со 100 г сливочного масла и натертой на терке головкой репчатого лука; 5) 50 г сливочного масла растереть с неполной чайной ложкой горчицы и 30 г рубленого зеленого лука. Один из коржей

намазать этим маслом (ь 5), на нем сплошным слоем разложить тонко нарезанную телячью колбасу, накрыть другим коржом, смазать его яичной массой и прикрыть следующим коржом, который смазать паштетом. Следующий корж, положенный на паштет, смазать ветчинной массой, накрыть пятым коржом; на него положить дощечку с небольшим грузом и поместить в холодильник на ночь. Перед подачей вынуть торт, покрыть сверху сыром, растертым с маслом. Бока торта смазать из кондитерского мешочка оставшимся паштетом, нанося снизу вверх вертикальные узорные полоски. Поверхность торта, покрытую растертым сыром, украсить из корнета небольшими узорными кружочками, оставляя просвет из сыра; по краю торта сделать украшение из паштета в виде венка. В этот венок воткнуть поочередно кружочки свежих огурцов и помидоров, очищенных от семян. В каждый кружочек на поверхность торта также воткнуть кружочки помидоров и огурцов. (Зимой торт можно украсить кружочками очищенных соленых огурцов и маслинами). Торт снова поставить на холод, хорошо остудить, после чего нарезать на порции. Для этого, отступая от края на 2-3 см, прорезать на кусочки шириной в 2 см. Середину порезать лучами от центра к краю полученного круга. К торту положить специальную лопаточку или красивый широкий нож.

Торт закусочный с рыбными продуктами

Для теста: мука - 480 г, масло сливочное -200 г, сметана - 200 г, соль - 10 г. Для начинок: масло сливочное - 400 г, майонез - 200 г, хрен - 30 г, горчица - 10 г, семга - 100 г, сардины - 200 г, севрюга - 150 г, осетрина - 150 г, яйца - 5 шт., петрушка - 30 г, помидоры - 30 г, огурцы свежие - 30 г, перец.

Приготовить 5 коржей, как указано в предыдущем рецепте. Затем приготовить начинки: 1) 1 большую сельдь вымочить в молоке, пропустить через мясорубку, растереть со 100 г сливочного масла и 5 крутыми желтками. Для этого надо отварить яйца вкрутую, нарезать на кружки толщиной 1 см. Желтки вынуть из белков и растереть с сельдью, а кольца из белков оставить для украшения, залив их холодной водой до употребления. В селедочный фарш добавить 30 г рубленого зеленого

лука и немного зелени петрушки. Поперчить по вкусу; 2) 20 г хрена растереть с 30 г майонеза; 3) горчицу растереть со 100 г сливочного масла; 4) сардины, вынув хребтовую кость, растереть с 50 г сливочного масла, 20 г майонеза и перцем по вкусу.

На первый испеченный корж положить массу из сельди с маслом и желтками, покрыть другим коржом, смазать его массой из хрена, сверху сплошным слоем положить отварную осетрину, третий корж обильно смазать сливочным маслом, покрыть сплошь ломтиками семги. Корж, покрывающий семгу, смазать маслом с горчицей и разложить на нем тонкими ломтями севрюгу горячего копчения. Последний корж покрыть дощечкой с небольшим грузом и поставить на ночь в холодильник. Утром снять доску, переложить торт на блюдо, на котором он будет подан. Бока торта смазать маслом, растертым с зеленым луком, а верх смазать сардиновой массой, на ней разложить кольца из белков. Наполнить каждое кольцо красной или черной икрой и измельченными продуктами, оставшимися от начинки торта. Промежутки между заполненными кольцами посыпать рубленым зеленым луком и петрушкой. Сверху, по краю торта, маленькими кучками положить вперемежку рубленые свежие огурцы и помидоры.

Торт закусочный овощной с сырным кремом

Для теста: мука - 480 г, масло сливочное - 200 г, молоко - 250 г, яйца - 3 шт., дрожжи -

Растереть дрожжи с сахаром и яйцами, посолить, добавить молоко, масло растопленное, но не горячее,

всыпать муку, все хорошо перемешать. Тесто не месить и не выбивать, а поставить на 1 ч в теплое место подойти. Подошедшее тесто брать рукой и раскладывать на глубокой сковороде, покрыв тонким слоем дно и края. Тотчас же поставить в духовой шкаф. Если все тесто не уйдет на одну сковороду, точно так же разложить оставшееся тесто на другой. Пока готовится и выпекается тесто, приготовить крем. Картофельную и пшеничную муку хорошо перемешать и постепенно разбавлять 1/2 стакана холодного молока; эту массу вылить в кастрюльку с 1 стаканом кипящего молока и, мешая, уварить до густоты.

Снять с огня и хорошо вымешать с тертым сыром. Сливочное масло растереть до густоты сметаны и в него постепенно втереть немного свекольного сока, чтобы крем получился розовым. Приготовить начинку. Овощи отварить отдельно. Свеклу и морковь очистить. Цветную капусту отварить до мягкости, протереть через дуршлаг, добавить 20 г сливочного масла, хорошо растереть. Очищенную морковь нарезать мелкими кубиками и смешать с соусом, приготовленным из 10 г муки, 10 г масла и 3/4 стакана молока, уваренных до густоты. Консервированный горошек процедить, обсушить на салфетке, заправить майонезом. Яйца сварить вкрутую, отделить желтки от белков и протереть через дуршлаг в отдельности в разную посуду. Салат мелко порезать. Свеклу пропустить вместе с орехами через мясорубку, смешать с растертым с солью чесноком, заправить майонезом, посолить

50 г, сахар - 25 г, соль. Для крема: молоко - 375 г, сыр - 150 г, масло сливочное - 200 г, мука картофельная - 10 г, мука пшеничная - 10 г, соль, перец. Для начинки: морковь - 400 г, свекла - 400 г, салат зеленый - 100 г, яйца - 6 шт., цветная капуста - 200 г, зеленый горошек - 200 г, чеснок - 2-3 дольки, майонез - 200 г, грецкие орехи (очищенные) - 200 г, желатин - 5 г.

и добавить по вкусу сахар. Выпеченное тесто обильно смазать сырным кремом, сверху, в центре, положить небольшой круг из рубленого зеленого салата, вокруг него уложить кольцом рубленую и заправленную морковь. Вокруг моркови уложить кольцом пюре из цветной капусты, из горошка, из белков и, наконец, из свекольной массы. Свекольной массой обмазать все края, чтобы теста не было видно. Сверху все залить желатином, растворенным в 1/2 стакана капустного отвара и полузастывшим. До подачи на стол держать торт в холодильнике.

Торт закусочный с мозгами

Приготовить тесто. Приготовленное тесто остудить, подержав в холодильнике 10-15 минут. Раскатать из него круг, положить в большую глубокую сковороду или сотейник так, чтобы оно покрывало борт. Испечь в духовом шкафу до готовности. Вынуть на доску или круглое

блюдо, остудить, наполнить начинкой. Сверху по краю, сделать украшение из кондитерского мешочка приготовленным соусом в виде кольца, второе кольцо, меньшего диаметра, сделать из начинки, отступая на 2 см от края. Всю середину поверхности торта заполнить отдельными мелкими веночками. В середину каждого веночка положить по ягодке брусники или клюквы. Вокруг каждого веночка положить мелкорубленую зелень петрушки.

Для теста: мука - 480 г, масло сливочное - 200 г, сметана - 200 г, соль - 10 г. Для начинки: мозги - 1000 г, яйца - 4 шт., лук репчатый - 50 г, масло топленое - 25 г, масло растительное - 50 г, соль, перец. Для соуса: яйца - 4 шт., масло растительное - 100 г, горчица - 10 г, сливки - 50 г, сыр острый - 50 г, сельдь (филе) - 50 г, соль, перец.

Приготовление начинки. Вымочить мозги в холодной воде, чтобы из них вышла вся кровь. Для этого их надо держать в воде 1-2 ч, меняя воду. Вынув мозги из воды, осторожно снять с них пленку и опустить в кипящую подсоленную воду с уксусом. Варить на слабом огне 25-30 минут. Откинуть на дуршлаг, чтобы хорошо стекла вода, сложить в миску и растереть с вымоченным в молоке и хорошо отжатым хлебом и с измельченным в ступке поджаренным рубленым репчатым луком, прибавляя понемногу оливковое масло (можно заменить кукурузным). Добавить 20 г мелко нарубленной зелени петрушки и столько же укропа. Поперчить и посолить по вкусу и заполнить этой массой выпеченное тесто.

Приготовление соуса. Растереть масло до консистенции густой сметаны, постепенно добавляя горчицу, истолченную с желтками, сельдь, сыр, сок из 1/2 лимона, перец и в конце, прибавляя по капле, сливки.

Примечание. Нарезать этот торт следующим образом: острым ножом прорезать в торте кольцо за вторым кругом из соуса и полученное кольцо порезать на одинаковые кусочки шириной в 3 см. Середину торта порезать от центра на 8-10 кусков.

Торт закусочный из лососины и красной икры

Для теста: мука - 400 г, яйца - 6 шт., сметана - 400 г, масло сливочное для смазки - 10 г. Для начинки: масло сливочное - 400 г, красная рыба - 300 г, кетовая икра - 350 г,

Растереть желтки с солью и, продолжая растирать, постепенно добавлять поочередно столовую ложку муки - столовую ложку сметаны, пока не вотрется вся сметана и мука. Белки взбить до образования плотной

пены и осторожно перемешать с готовой массой, мешая ложкой сверху вниз. Выложить в глубокую форму или низкую кастрюлю, смазанную маслом (дно застелить промасленной бумагой). Испечь в духовом шкафу на слабом огне. Затем вынуть из духового шкафа, остудить, разрезать по горизонтали на 3 круга. Приготовить начинку. Для этого желтки сваренных вкрутую яиц растереть с 150 г сливочного масла в однородную массу, смазать ею 2 нижних круга. На массу сплошным слоем положить нарезанную тонкими ломтиками рыбу, смазать сверху опять этим же маслом, на массу положить второй круг, смазанный этим же маслом, таким же образом положить на него рыбу, смазать маслом, накрыть последним кругом, сверху положить фанерку с небольшим грузом и поставить торт на холод на несколько часов.

салат зеленый - 200 г, желтки из 4 яиц.

Кетовую икру истолочь в ступке, протереть через дуршлаг и смешать с растертым оставшимся маслом в однородную массу нежно-розового цвета. Снять с торта груз и дощечку, из кондитерского мешочка через узорную трубочку украсить бока торта розовой массой; на поверхности торта также из кондитерского мешочка сделать переплеты - решетку. В незаполненные розовой массой квадраты поставить букетики, сделанные так: свернутые в рулетик кусочки рыбы шириной в 2 см обернуть закругленными верхушками листьев салата такой же высоты, как и рулетики из рыбы; снизу смазать их той же массой, чтобы не падали, и прикрепить к тесту.

Нарезать этот торт, как и предыдущий, но более тонкими кусками.

Торт слоеный с грибным кремом

Для теста: мука - 300 г, масло сливочное - 300 г, яйца - 1/2 шт., вода - 250 г, уксус - 10 г. Для крема: грибы белые - 100 г, масло сливочное - 300 г, мука - 20 г, яйцо - 1 шт.

Приготовить слоеное тесто. Раскатать его в шестой раз, положить на прямоугольный лист и испечь до готовности. Грибы накануне, вечером, хорошо промыть, чтобы не остался песок, сложить в кастрюльку, залить 4 стаканами холодной воды и оставить до утра. Утром в этой же воде отварить до мягкости. Грибы вынуть, а бульон оставить вариться, чтобы он выпарился и осталось только 1/2 стакана. Все остудить. В 1/2 стакана холодного отвара развести 20 г муки так, чтобы не было комков, 1 стакан грибного отвара вскипятить с пропущенными через мясорубку отваренными и посоленными по вкусу грибами. Туда же добавить разведенную муку, проварить, мешая, до густоты и остудить. Масло растереть с яйцом до густоты сметаны и постепенно, кладя по 1 чайной ложке, втереть сваренную грибную массу. Испеченный и остуженный слоеный пласт разрезать вдоль. Края обрезать для крошек. Каждый полученный корж разделить по слоям на 2 части и промазать приготовленным кремом. Сложить один на другой. Полученный торт смазать сверху кремом и засыпать сначала измельченными крошками, а потом мелко тертым сухим сыром.

Подавать торт, разрезав его на маленькие прямоугольнички.

Торт слоеный с начинкой из раков

Для теста: мука - 200 г, масло сливочное - 200 г, вода - 200 г, уксус - 5 г, соль. Для начинки: раки - 1000 г, судак (филе) - 400 г, масло сливочное - 200 г, томат-паста - 100 г.

Приготовить слоеное тесто. Раскатать его в седьмой раз в виде прямоугольника толщиной в 0,5 см, разрезать вдоль на 3 полоски. Две из них перенести на лист, а третью разрезать вдоль на 4 одинаковые полоски. Края больших полосок смазать белком и поверх белка положить более узкие полоски вровень с намазанными краями. Желтком тщательно промазать поверхность узких полосок, следя за тем, чтобы желток не стекал на бока теста, так как желток, склеив тесто по разрезу, свяжет его и слои не поднимутся. Приготовленные полоски поставить в

горячий духовой шкаф и, как только тесто сильно поднимется и начнет румяниться, убавить огонь и допечь до готовности на среднем огне. Вынуть, перенести изделие на доску. Приготовить начинку: филе судака положить в небольшую глубокую сковороду, посолить, подлить 3 ст.л. воды, накрыть крышкой и на слабом огне довести рыбу до готовности. Раков сварить в подсоленном кипятке, остудить, очистить шейки и клешни; из каркасов удалить глаза и внутренности; подсушить их, а затем положить в ступку и мелко растолочь. На сковороде растопить масло, всыпать в нее толченые скорлупки раков и на слабом огне, мешая, хорошо прожарить, чтобы масло окрасилось в красный цвет. Налить в кастрюлю 2 л воды, добавить в нее всю смесь, поставить на слабый огонь и дать слегка прокипеть 40 мин, после чего поставить кастрюлю на холод, чтобы поднявшееся наверх масло застыло и стало твердым. Снять раковое масло и половину количества его перемешать с остуженным и порезанным на мелкие кубики судаком; добавить измельченное мясо раковых клешней и заполнить им середину испеченных полосок. Сверху красиво уложить порезанные вдоль раковые шейки. Оставшееся раковое масло растереть до мягкости, сложить в фунтик из пергаментной бумаги и из тонкого отверстия нанести сетку поверх начинки, захватывая и тесто. Остудить и разрезать полоски поперек на кусочки шириной в 2 см. Подавать, уложив на плоской тарелке, покрытой салфеткой, отдельными кусочками, а не целой полоской.

Рулет с начинками из зеленого лука, моркови и грибов

Для бисквита: мука - 150 г, яйца - 6 шт., соль по вкусу. Для начинки из зеленого лука: лук зеленый - 400 г, масло сливочное - 30 г, яйца - 3 шт., соль и перец по вкусу. Для начинки из моркови: морковь - 300 г, яйца - 2 шт., сметана - 100 г, масло - 50 г, мука - 10 г, молоко - 200 г, сахар-песок - 10 г, соль. Для начинки из свежих грибов: грибы - 700 г, масло сливочное - 30 г, сметана - 100 г, лук репчатый - 30 г, мука -10 г, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Приготовление бисквита. Растереть с солью добела 6 белков. Белки взбить в крепкую пену. На белки высыпать всю муку, покрыть сверху

взбитыми белками и, осторожно перемешивая ложкой сверху вниз, перемешать бисквитную массу и вылить на противень, покрытый смазанной маслом белой бумагой. Осторожно разровнять смоченными водой руками. Выпечь в духовом шкафу со средним жаром. Зарумяненный бисквит выложить на доску и вместе с бумагой круто завернуть рулет так, чтобы бумага осталась сверху. Затем туго завернуть в салфетку и остудить. Холодный бисквит развернуть, снять бумагу, разрезать его по длине на 3 равные части. Каждую часть смазать отдельным фаршем, снова свернуть рулетом, туго завернуть каждый рулет в салфетку и положить в холодильник. Перед подачей порезать рулеты на равные круги, уложить "чешуей" на блюдо, чередуя по цвету начинки. Вокруг рулета положить зеленый салат и звездочки из вареной моркови. Получается очень вкусное и яркое по краскам блюдо.

Приготовление начинки из зеленого лука. Лук мелко порезать, слегка посолить и положить на сковороду с разогретым сливочным маслом. Непрерывно помешивая, обжаривать до тех пор, пока не уйдет весь сок, а лук останется зеленым. Крутые яйца вилкой мелко покрошить, смешать с луком, посолить, поперчить по вкусу, поставить в холодильник.

Приготовление начинки из моркови. Очищенную промытую морковь порезать крупными одинаковыми кусочками, сложить в кастрюльку, залить молоком, посолить, всыпать сахар, добавить одну чайную ложку сливочного масла, накрыть кастрюльку крышкой, на слабом огне потушить до мягкости и готовую пропустить через мясорубку вместе с крутыми яйцами. Чайную ложку сливочного масла растереть с мукой, влить оставшуюся от тушеной моркови жидкость, дать массе вскипеть, чтобы она получилась очень густой, снять с плиты, добавить морковную массу, если надо, подсолить и поставить в холодильник.

Приготовление начинки из грибов. Очищенные и хорошо промытые грибы опустить в кипящую подсоленную воду, кипятить 5 мин, процедить и пропустить через мясорубку. Репчатый лук мелко порезать, положить на сковороду с разогретым маслом, посолить и поджарить до

светло-золотистого цвета; добавить грибы и, помешивая, жарить минут 15, затем посыпать мукой и, продолжая мешать, жарить всю массу до тех пор, пока мука не приобретет один цвет с грибами, после чего добавить сметану, если нужно подсолить и прогреть, пока вся масса не загустеет. Перемешать с зеленью, поперчить и остудить.

Рулет с начинками из мозгов, паштета и сыра

Для бисквита: см. продукты, указанные в предыдущем рецепте. Для начинки из мозгов: мозги - 300 г, лук репчатый - 30 г, масло сливочное - 20 г, сметана - 30 г, соль и перец по вкусу. Для начинки из паштета: печень - 200 г, сало-шпик - 100 г, масло топленое - 10 г, морковь - 20 г, лук репчатый - 20 г, лавровый лист, острый сыр - 25 г, булка - 100 г, молоко - 125 г, соль и перец по вкусу. Для начинки из сыра: сыр "Дружба" - 200 г, масло сливочное - 100 г, сок свекольный - 5 г, соль и перец по вкусу.

Приготовить бисквит, как указано в предыдущем рецепте, и так же приготовить рулеты с цветными начинками.

Приготовление начинки из мозгов. Вымоченные от крови в холодной воде мозги освободить от пленки и сварить в подсоленном кипятке до полной готовности (примерно 30 мин). Сваренные мозги обсушить в дуршлаге и растереть в однородную массу, добавив мелко нарезанный лук, подсоленный и поджаренный до золотистого цвета, и сметану. Поперчить и посолить по вкусу. Остудить.

Приготовление начинки из паштета. Печень залить молоком на 1-2 ч, переложить в кастрюльку со шпиком, морковью и маслом и потушить до мягкости, добавив лавровый лист. Остудить, пропустить через мясорубку вместе с намоченной булкой и луком, добавить тертый сыр, посолить, поперчить и выбить массу.

Приготовление начинки из сыра. Плавленый сыр растереть в однородную массу, прибавив масло и растереть вместе с сыром в пышную массу. Добавить для окраски в розовый цвет несколько капель свекольного сока. Поперчить и посолить по вкусу.

Летние рулеты

Очень хороши летние рулеты.

I вариант. Испеченный, остуженный и развернутый рулет надо смазать весь целиком майонезом и на нем вдоль положить рядами тонко нарезанную телятину, затем тонко нарезанные свежие или соленые огурцы, затем мелко нарубленный и смешанный с майонезом лук, потом снова те же продукты в том же порядке, пока не заполнится весь рулет. Его надо закатать, туго завернуть в салфетку и оставить на холоде часа на два. Перед подачей на стол снять салфетку, обмазать рулет сверху майонезом и обвалять в натертом сыре. Нарезать на кружки и подать на длинном блюде, украсив рубленым зеленым салатом, и политым острым соусом.

II вариант. На развернутый рулет намазать сливочное масло с горчицей, уложить вдоль ровными полосками ветчину без жира, нарезанные кружочками крутые яйца, затем нарезанные тонкими кружками помидоры без зерен и сока. В остальном поступать так же, как в предыдущем варианте, но, обмазав готовый рулет майонезом, обсыпать рубленым зеленым луком, зеленью петрушки и укропа. Нарезанный и положенный на тарелку рулет украсить салатом из огурцов и помидоров, положенных "чешуей" так, чтобы кружочки помидоров чередовались с кружочками огурцов.

При обработке рыбы необходимо удалять остатки крови на внутренней части позвоночника.

Заливную рыбу нельзя хранить при минусовой температуре.

Чтобы заливное вынуть из формочки, ее надо на несколько секунд опустить в посуду с горячей водой (чтобы вода достигла края формочки), затем накрыть формочку тарелкой и, перевернув ее вверх дном, слегка встряхнуть.

При отварке осетровой рыбы не нужно класть много специй, так как эта рыба имеет приятный естественный запах и нежна на вкус. Чем меньше воды взято для варки рыбы, тем она вкуснее. Чешую рыбы можно использовать для рыбного желе. Для этого ее заливают холодной водой (из расчета 3 л воды на 1 кг чешуи) и варят на очень слабом огне 1,5-2 часа, после чего процеживают.

Рыбу, предназначенную для холодных блюд, жарить лучше на растительном масле.

Карась, линь, карп в соусе получаются более сочными, если их запекать при высокой температуре (250-280).

Икру и молоки используют для приготовления паштетов, форшмаков, запеканок, а икру - еще и для осветления рыбных бульонов.

Устрицы хорошо сохраняются, если держать их в холодном месте, укрыв мхом или водорослями.

В уксусной кислоте металлы растворяются, образуя вредные для организма соединения. Поэтому маринад лучше всего варить в эмалированной посуде или в посуде из нержавеющей стали.

Доводить маринад до вкуса лучше холодным, тогда полнее ощущается острота и вкус.

Карп, фаршированный по-украински

Карпа очистить, вымыть, спинку разрезать вдоль, вынуть хребтовую и реберные кости, а также внутренности. Мясо отделить от кожи.

Карп - 1000 г, окорок - 100 г, лук репчатый - 100 г, маргарин - 25 г, морковь, сельдерей - 100 г, соль, перец по вкусу.

Окорок и мясо карпа измельчить ножом и заправить пассерованным луком, специями по вкусу.

Готовым фаршем наполнить кожу карпа, затем завернуть в марлю, положить в сотейник, добавить коренья, залить рыбным бульоном. Варить до готовности около часа.

Готовый карп подается как холодная закуска с хреном, но можно подать и в горячем виде.

Карп в ореховом соусе

Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, отрубить голову, хвост и плавники, промыть в воде, снять филе, нарезать на куски, уложить в сотейник. Добавить морковь, петрушку, репчатый лук, соль, перец, лавровый лист, немного воды и варить на слабом огне до полной готовности.

Карп - 600 г, морковь - 50 г, лук репчатый - 100 г, петрушка (корень) - 50 г, соль, уксус, перец, зелень по вкусу. Для соуса: орехи грецкие - 150 г, хлеб пшеничный - 50 г, чеснок - 1/2 дольки, масло растительное - 100 г.

Готовую рыбу охладить в бульоне, затем переложить в тарелку и залить соусом из орехов и чеснока.

Соус готовят так: грецкие орехи очистить от скорлупы, шелухи и растереть в ступке. Мякиш белого хлеба намочить в рыбном бульоне, отжать и протереть через сито. Затем орехи, протертый хлеб и тертый чеснок положить в керамическую посуду и взбивать ложкой, вливая понемногу растительное масло. Когда масса станет пышной, как крем, добавить немного соли, лимонного сока или лимонной кислоты. Все хорошо перемешать. Готового карпа уложить в тарелку, залить соусом, сверху положить ломтик лимона, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Фаршированная треска

Филе, репчатый лук, чеснок и замоченный в молоке черствый хлеб пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, добавить яйца и размягченное сливочное масло, хорошо взбить. Массу разделать на небольшие колбаски и, завернув каждую в пергаментную бумагу, отварить.

Треска (филе) - 600 г, хлеб пшеничный (черствый) - 100 г, лук репчатый - 50 г, чеснок - 3 дольки, яйца - 2 шт., масло сливочное - 50 г.

Охлажденные колбаски нарезать кружочками, украсить сеткой из майонеза (выпускать из бумажного кулечка).

Салака маринованная

Салака - 500 г, мука - 20 г, масло растительное - 50 г, маринад - 400 г.

Свежую салаку очистить, удалить внутренности, голову, хвостовой плавник. Промытую рыбу погрузить в соляной раствор (150 г соли на 1 л воды при соотношении салаки к рассолу 1:1), через 8-10 минут обсушить полотенцем, запанировать в муке и обжарить. Охлажденную жареную рыбу уложить в стеклянную посуду, залить холодным маринадом, положить легкий гнет и выдержать в холодном помещении

1,5-2 дня. Подавать салаку с винегретом или картофельным салатом, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Для приготовления маринада коренья и лук очистить, нарезать соломкой, сложить в сковороду или кастрюлю и слегка притушить, добавив столовую ложку растительного масла. Затем положить пряности, влить воду или рыбный бульон и прокипятить 10-15 минут. После этого влить уксус, заправить сахаром и солью.

Для 1 л маринада: вода - 300 г, морковь, петрушка, лук репчатый - по 25 г, уксус - 200 г, сахар - 25 г, соль - 10 г, лавровый лист, перец горошком.

Икра под маринадом

Икру судака, щуки, карпа, налима и других рыб (кроме усача, она ядовита) хорошо промыть, поджарить в духовом шкафу до готовности и охладить. После этого икру положить в фарфоровую или керамическую посуду, залить маринадом (см. "Салака маринованная") и выдержать на холоде 3-5 часов. Подавая к столу, икру положить в салатницу, залить маринадом и посыпать измельченной зеленью петрушки, укропа или зеленым луком.

Икра - 400 г, масло растительное - 50 г, маринад готовый - 300 г, зелень - 30 г.

Устрицы

Раковины устриц обмыть в холодной воде. За 1-2 минуты перед подачей на стол вскрыть раковины специальным ножом, отнять мелкую створку, оставив устрицу на глубокой сворке, которую тотчас же опустить в холодную подсоленную воду (лучше со льдом), промыть и уложить на блюдо, дно которого устлать ровным слоем мелко наколотого льда и застелить салфеткой.

К устрицам подать лимон, разрезанный на 2-3 части, или лимонный сок.

Икра из сельди

Филе сельди отварить и мелко изрубить. На отваре сельди сварить рассыпчатую манную кашу. Заправить ее прожаренным томатом, мелко

нарезанным луком, уксусом и перцем, соединить с сельдью. Массу вымешать и оформить зеленью.

Сельдь (соленая) - 20 г, крупа манная - 15 г, томат-паста - 3 г, масло растительное и лук репчатый - по 15 г, уксус - 1 г, перец, зелень.

Сельдь рубленая

Филе вымоченной сельди, яблоки (без кожицы и семян), замоченный в молоке и отжатый хлеб, сырой или пассерованный лук два-три раза пропустить через мясорубку. Массу заправить маслом или уксусом, тщательно перемешать и сформовать в виде целой рыбы. Украсить рубленым яйцом, укропом, ломтиками яблок.

Сельдь (филе) - 50 г, яблоки - 15 г, хлеб пшеничный и молоко - по 20 г, лук репчатый - 12 г, масло растительное - 10 г, уксус - 5 г, яйцо 1/4 шт., зелень.

Рыба в маринаде

Филе судака, сома, трески или иной рыбы нарезать на порционные куски, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить. Оставшуюся рыбу выложить в неокисляющуюся посуду, залить маринадом из овощей с томатом и поставить на холод. При подаче к столу оформить маслинами и зеленым луком.

Рыба - 100 г, мука и масло растительное - по 5 г, маринад - 75 г, лук зеленый - 10 г, маслины, соль, перец.

Рыба заливная

Рыбу осетровых пород отварить звеньями, охладить и нарезать на порционные куски, рыбу остальных видов варить порционными кусками, охладить в бульоне, после чего отсушить на сите. После закипания воды нагрев уменьшить и рыбу довести до готовности на слабом огне. Время варки - 10-15 минут.

Для приготовления желе необходимо сварить бульон: в рыбный отвар положить пищевые отходы от разделки (кости, хвост, плавники, кожу) и варить 1-1,5 часа с кореньями, специями и солью. Затем бульон процедить и прогреть с предварительно замоченным желатином (на 1 кг рыбных отходов - 20 г желатина); после растворения желатина бульон осветлить. Для этого сырой белок разболтать в 100 г теплого бульона и,

добавив 25 г уксуса, влить смесь в горячий бульон. Прокипятив его на слабом огне, процедить через полотняную салфетку. Куски рыбы уложить на блюдо, украсить отварной морковью, лимоном, зеленью петрушки, прикрепляя украшения небольшим количеством желе, и остудить. Когда желе на рыбе застынет, залить ее оставшимся бульоном и охладить. Отдельно подать соус-хрен с уксусом.

Филе рыбное маринованное по-бразильски

Рыба (филе) - 100 г; для маринада: уксус винный - 25 г, масло растительное - 20 г, томат-паста - 3 г, сахар - 5 г, перец черный и красный, лист лавровый, соль; лук репчатый - 40 г, масло сливочное - 5 г, миндаль.

Рыбу нарезать ломтиками и припустить в подсоленной воде. Уксус, растительное масло, соль, перец, лавровый лист, томат, сахар соединить, прокипятить и охладить. В приготовленный маринад положить ломтики рыбы и посыпать нарезанным кольцами луком. Через 8-10 часов рыба готова к употреблению. Подать к столу, украсив кольцами лука и слегка обжаренным на сливочном масле миндалем.

Сельдь в маринаде

Филе вымоченной сельди уложить в неокисляющуюся посуду, залить холодным маринадом, маслом и выдержать на холоде в течение суток. Маринад приготовить так: уксус развести водой (1:1); добавив сырой лук, отварную морковь, лавровый лист, душистый перец, корицу и сахар, прокипятить. Подать под маринадом.

Сельдь - 50 г, масло растительное - 5 г; для маринада: уксус - 6 г, лук репчатый - 15 г, морковь - 10 г, сахар - 3 г, специи.

Сазан заливной фаршированный

Сазан - 700-800 г, для фарша: филе сазана - 50 г, морковь - 30 г, перец молотый черный - 2 г, лук репчатый - 20 г, масло сливочное - 10 г, грибы и молоко - по 40 г, яйцо 1/2 шт., хлеб пшеничный - 50 г, крупа манная - 10 г, лист лавровый, соль; для желе: желатин - 3 г, бульон - 100 г, яйцо (белки) - 1/2 шт., лимон - 15 г, для соуса: свекла - 75 г, хрен - 10 г, майонез - 40 г, сахар-песок - 10 г, соль.

Рыбу очистить, хорошо помыть, надрезать кожу вокруг головы и хребтовой части и, не разрезая брюшко, удалить голову со всеми внутренностями, затем нарезать кругляшками толщиной 2-3 см, обмыть и отложить одинаковые куски для фарширования. Неровные куски, куски от хвоста использовать для фарша. Из головы и костей, добавив коренья и пряности, сварить бульон. Подготовить грибы. Лук нарезать кольцами. Грибы и лук обжарить, посолить, поперчить и стушить. Мякоть сазана, вымоченный в молоке хлеб, тушеные грибы с луком пропустить через мясорубку. Яйца смешать с бульоном (10 г), хорошо взбить и соединить с измельченной массой. Добавить манную крупу, заправить солью, перцем, хорошо растереть. Полученным фаршем заполнить куски рыбы, фарш заровнять, рыбу положить на решетку, опустить в теплый бульон и варить на слабом огне 20-30 минут. Затем остудить в отваре, вынуть и разложить на блюде. Каждый кусочек полить застывающим желе. Очищенный и натертый хрен смешать с натертой вареной свеклой, сахаром, солью и майонезом. Соус разложить вокруг застывшей рыбы.

Закуска "Олимпийская"

Филе нарезать кусочками, припустить и измельчить на мясорубке. Для приготовления ланспига предварительно замоченный желатин смешать с майонезом. Все тщательно вымешать, посолить, сформировать в виде колбасок и охладить. Нарезать на порционные куски и оформить из кондитерского мешка желтковым кремом, маслинами, сладким перцем, зеленью, лимоном, огурцом.

Судак (филе) - 30 г, яйцо 1/4 шт., маслины - 5 г, перец сладкий - 10 г, лимон - 3 г, желатин - 1 г, горошек зеленый консервированный - 5 г, зелень - 2 г, желтковый крем - 5 г, майонез - 10 г, огурец свежий - 10 г, перец, соль. Желтковый крем: масло сливочное - 400 г, желтки 3 шт., лимон - 40 г, уксус - 10 г.

Сыр рыбный

Филе пропустить в небольшом количестве бульона, охладить и дважды пропустить через мясорубку с паштетной решеткой. Масло хорошо взбить, смешать с тертым сыром и ввести в рыбную массу. Заправить солью, перцем, мускатным орехом (можно добавить 10 г

мадеры) и взбить. Если масса покажется густой, добавить немного бульона, в котором рыба припускалась. Придать изделию нужную форму, охладить и нарезать на порции. Украсить зеленью и лимоном.

Филе рыбы - 80 г, сыр голландский - 20 г, масло сливочное - 20 г, орех мускатный, лимон, зелень, перец черный молотый, соль.

Ассорти рыбное

Рыбные продукты тонко нарезать и красиво уложить на овальное блюдо. Гарнировать дольками вареных яиц, огурцов, помидоров. Чтобы гарнир не закрывал основные продукты, его можно уложить "букетами" (набор из овощей, политых салатной заправкой).

Перед подачей к столу украсить блюдо зеленью.

Семга или лососина малосольная - 40 г, севрюга горячего копчения - 40 г, сардины или шпроты - 35 г, корюшка в масле - 35 г, икра зернистая или паюсная - 20 г, огурцы и помидоры свежие - по 40 г, перец стручковый сладкий маринованный - 60 г, маслины и масло сливочное - по 10 г, лимон - 20 г, яйцо 1/2 шт.

Сельдь с творогом

Сельдь разделать на филе и вымочить в молоке 2-3 часа. Затем пропустить через мясорубку с луком, добавить протертый творог, перец, толченые орехи, растопленное масло, хорошо размешать и украсить зеленью.

Сельдь - 120 г, творог - 70 г, лук репчатый - 10 г, масло сливочное - 20 г, орехи - 10 г, молоко - 15 г, перец черный молотый, зелень.

Закуска из риса с пастой "Океан"

Пасту разморозить и припустить в небольшом количестве воды. Рис отварить и промыть. Сваренные вкрутую яйца мелко изрубить. Подготовленные продукты соединить. Добавив горошек, часть майонеза, соль и перец, перемешать, уложить горкой, украсить майонезом и зеленью.

Паста "Океан" - 100 г, рис и горошек зеленый - по 20 г, яйцо 1/2 шт., майонез - 30 г, соль, перец.

Закуска "Океан"

Паста "Океан" - 100 г, лук - 40 г, масло растительное - 20 г, сок лимона, соль.

Пасту припустить, охладить и растереть с сырым луком, пропущенным через мясорубку. Полученную однородную массу заправить маслом, солью и соком лимона.

Винегрет с осетриной

Холодную отварную осетрину, вареные бобы, картофель и морковь, а также свежие огурцы и помидоры нарезать тонкими ломтиками. Свежую капусту нашинковать. Продукты смешать, заправить растительным маслом, солью, лимонной кислотой, уложить горкой в салатник, украсить рубленым зеленым луком, желтком и листьями петрушки. Можно добавить в винегрет яблоки.

Осетрина - 75 г, зеленые бобы - 10 г, картофель - 20 г, морковь - 20 г, огурцы - 20 г, помидоры - 30 г, белокочанная капуста - 10 г, растительное масло - 20 г, соль, лимонная кислота, зеленый лук - 10 г, 1/2 яичного желтка, петрушка - 5 г, яблоки - 30 г.

Камбала, тушенная с зеленью и лимоном

Шпинат и щавель смешать с укропом и петрушкой. Половиной зелени покрыть дно сотейника, сверху положить нарезанную кусочками камбалу и покрыть ее оставшейся зеленью и кружочками лимона. Приготовить соус: рубленый зеленый лук обжарить в растительном масле, добавить нарезанные дольками помидоры, нашинкованный салат, соль; смесь проварить. Залить камбалу соусом и тушить в духовом шкафу до готовности.

Камбала - 75 г, шпинат - 20 г, щавель - 20 г, зелень укропа и петрушки - 10 г, лимон - 1/5 шт., зеленый лук - 25 г, растительное масло - 20 г, помидоры - 100 г, салат - 10 г, соль.

Подавать к столу в холодном виде.

Осетрина холодная с хреном

Осетрина - 100 г, коренья, специи, уксус, соль, хрен - 25 г.

Ошпаренную и зачищенную осетрину целым звеном отварить с кореньями в подсоленной воде с уксусом. Остудить в том же бульоне.

Зачистив от хрящей, нарезать мякоть тонкими кусочками и уложить на блюдо.

Подавать к столу с хреном и различными овощами.

Пудинг рыбный в желе

Приготовленный рыбный фарш выложить в формочку, смазанную маслом, и довести на пару до готовности. Пудинг охладить, украсить ломтиками лимона и огурцов, зеленью и залить рыбным бульоном с разведенным в нем желатином.

Судак - 75 г, белый хлеб - 15 г, молоко - 20 г, сливочное или растительное масло - 10 г, яйцо - 1 шт., лимон - 10 г, огурцы - 10 г, зелень петрушки - 5 г, бульон - 60 г, желатин - 3 г, соль.

Рыба в остром маринаде

Отварную осетрину нарезать кусочками (по три на порцию), положить в салатник и покрыть кольцами лука. Приготовить маринад: спелые помидоры протереть через сито и заправить сахаром, солью, лимонной кислотой, растительным маслом. Рыбу залить маринадом, посыпать рубленым зеленым луком и зеленью, охладить.

Осетрина - 75 г, репчатый лук - 20 г, помидоры - 100 г, сахар, соль, лимонная кислота, растительное масло - 10 г, зеленый лук - 15 г, зелень петрушки - 5 г.

Закуска из крабов

Вареные картофель и морковь, крутые яйца, свежие огурцы нарезать тонкими ломтиками и смешать с шинкованным салатом. Посолить, заправить соусом провансаль и соком от крабов. Уложить горкой в салатник, украсить крабами, кусочками яйца и огурца.

Картофель - 35 г, морковь - 20 г, яйцо - 1/2 шт., огурцы - 40 г, салат - 10 г, соль, соус провансаль - 20 г, крабы - 50 г.

Севрюга под соусом провансаль

Картофель - 50 г, морковь - 20 г, огурцы -

Вареные картофель, морковь и соленые огурцы очистить и нарезать

мелкими кубиками, зеленый лук посечь, половину продуктов смешать, посолить, заправить соусом провансаль, выложить горкой в

салатник. В центре положить целым куском отварную рыбу, украсить букетиками оставшихся овощей, ломтиками яиц, листьями салата, зеленью. Полить рыбу соусом провансаль.

30 г, зеленый лук - 10 г, соль, соус провансаль - 20 г, севрюга - 75 г, яйцо 1/3 шт., салат - 5 г, зелень петрушки - 5 г.

Студень из судака

Филе судака без костей нарезать по три-четыре кусочка на порцию и отварить в подсоленной воде. Залить дно формочки бульоном, в котором растворен желатин, и охладить. На желе положить ломтики лимона, крутого яйца и зелень. Вторично влить бульон и охладить. Положить кусочки рыбы, влить оставшийся бульон и охладить в третий раз. Перед подачей формочку погрузить в горячую воду, выложить студень на блюдо и украсить бордюром из листьев салата и корнишонов.

Судак - 75 г, лимон - 1/5 шт., яйцо 1/4 шт., зелень петрушки - 4 г, салат - 10 г, корнишоны - 20 г, бульон - 100 г, желатин - 3 г, соль.

Щука фаршированная

Щука - 100 г, репчатый лук - 25 г, белый хлеб - 15 г, сливочное масло - 10 г, яйцо 1/10 шт., соль, перец, свекла - 10 г, морковь - 15 г.

Рыбу почистить, отрезав голову, выпотрошить, не разрезая брюшко, вымыть и нарезать поперек. Из каждого куска вырезать мякоть, не повреждая кожу. Мякоть, пассерованный лук, белый хлеб, размоченный в воде, пропустить два-три раза через мясорубку; массу соединить со сливочным маслом, сырым яйцом, солью, перцем и хорошо выбить. Заполнить фаршем кусочки рыбы, уложить их в кастрюлю, переложив кружочками свеклы, моркови, репчатого лука. Добавить лавровый лист, соль и залить рыбным бульоном или водой. Варить под крышкой на слабом огне 2-2,5 часа. Готовую рыбу охладить, не снимая крышку, разрезать на порции, полить растопленным сливочным маслом или томатным соусом, украсить зеленью.

Щука фаршированная заливная

Рыбу почистить, вымыть, надрезать кожу вокруг головы и снять ее чулком, перерубив хребет у хвоста. Затем выпотрошить, филе снять и дважды пропустить через мясорубку вместе с белым хлебом,

размоченным в молоке, пассерованным луком. Фарш взбить с сырым яйцом, солью, перцем, сахаром, растительным маслом и наполнить им кожу. Залить рыбу холодной водой, добавить соль, лавровый лист, лук, коренья и сварить на слабом огне.

Щука - 100 г, белый хлеб - 15 г, репчатый лук - 15 г, молоко - 25 г, яйцо 1/10 шт., соль, перец, сахар, растительное масло - 5 г, лавровый лист, коренья, лимон, зелень, бульон - 100 г, желатин - 3 г.

Охладить, нарезать на порции, украсив каждую лимоном, яйцами, звездочками из моркови, зеленью и залить рыбным бульоном с разведенным в нем желатином.

Треска по-английски

Рыбу отваривают в рыбном бульоне или подсоленной воде, добавив туда уксус, вынимают, отсушивают, укладывают на салфетку и украшают отварным картофелем, зеленью петрушки, ломтиками лимона. Отдельно подают растопленное сливочное масло.

Треска свежая - 200 г, картофель - 200 г, масло сливочное - 20 г , лимон - 1/2 шт., уксус - 5 г, зелень петрушки.

Филе из щуки по-английски

Щуку разделывают на филе, нарезают на порционные куски, солят, посыпают черным молотым перцем, панируют в муке, смачивают растопленным сливочным или оливковым маслом, еще раз панируют в сухарях, укладывают на смазанные маслом противни, ставят в жарочный шкаф и доводят до готовности.

Щука - 360 г, масло сливочное - 20 г, мука - 5 г, сухари - 20 г, соус с каперсами - 60 г, перец черный молотый.

Гарнир - отварной картофель. Отдельно подают соус с каперсами.

Рыба по-египетски

Рыбу чистят, делают наискось надрезы, натирают солью и перцем, кладут в сотейник, заливают растительным маслом и жарят в жарочном шкафу при умеренной температуре, время от времени поливая маслом. Орехи и изюм слегка обжаривают в масле, добавляют томаты и тушат, пока томаты не распарятся. Протирают через сито и проваривают до

загустения массы. Перед подачей рыбу, уложенную на блюде, заливают полученным соусом.

Рыба - 200 г, масло растительное - 50 г, миндаль или орехи - 25 г, изюм - 15 г, помидоры - 100 г, перец молотый красный, соль.

Сельдь по-бельгийски

Сельдь очищают, освобождают от внутренностей, сбрызгивают лимонным соком, солят, перчат и обжаривают с обеих сторон. Затем со стороны спины делают надрезы и начиняют мелко рубленным укропом, петрушкой, смешанными с маслом. Подают с рассыпчатым рисом.

Сельдь - 200 г, лимонный сок - 5 г, масло топленое - 10 г, зелень укропа, петрушки - 10 г, соль, перец черный молотый.

Угорь на вертеле

Угорь очищают, снимают с него кожу и разрезают на части длиной по 2 см каждая. Огурцы очищают, разрезают пополам, освобождают от семян, делят также на кусочки длиной 2 см и заливают горячим бульоном. Чередуя, насаждают на вертел кусочки угря и огурца, солят, перчат, обкатывают в муке и зажаривают в сильно разогретом жире. Подают с картофелем (соломкой) и маслом, растертым с зеленью.

Угорь - 200 г, огурцы - 100 г, масло сливочное - 5 г, бульон - 100 г, масло растительное - 10 г, мука - 5 г, зелень, соль, перец черный молотый.

Рыба по-бельгийски

Мелко нарезанный сельдерей кладут на дно смазанной сливочным маслом алюминиевой кастрюли, поверх сельдерея - нарезанную на куски рыбу (угорь, карп, щука), залить водой так, чтобы она только покрывала рыбу, приправить солью, перцем, сливочным маслом, добавить пучок зелени, довести до кипения и варить при медленном кипении до готовности. Затем вынуть зелень, бульон сгустить толчеными сухарями до консистенции не очень густого соуса. Подают очень горячим с черным хлебом и сливочным маслом.

Рыба - 200 г, сельдерей - 20 г, масло сливочное - 20 г, зелень - 5 г, сухари - 20 г, соль, перец черный молотый.

Рыба по-мельничьи

Рыба - 200 г, картофель - 1500 г, соус - 50 г, зелень петрушки - 5 г, сок лимонный - 3 г, масло сливочное - 5 г; для соуса: бульон рыбный - 20 г, вино белое натуральное - 20 г,

Рыбу отваривают в подсоленной воде, перекладывают на тарелку и гарнируют мелким отварным картофелем, который заливают соусом, приготовленным так: сливочное масло разогревают, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, сок

лимона, белое натуральное вино и рыбный бульон. Рыбу подают, обильно посыпав зеленью петрушки, сбрызнув лимонным соком, и полив растопленным сливочным маслом.

масло сливочное - 10 г, зелень петрушки - 3 г, сок лимонный.

Осетрина по-рыбачьи

Рыбу нарезают порционными кусками и солят. Поджаривают на растительном масле репчатый лук, добавляют муку, прожаривают все вместе и прибавляют измельченные на терке помидоры, нарезанные полосками отварные свежие или сухие грибы; все солят и перемешивают. Рыбу кладут в глубокую сковороду или сотейник; добавляют растертый чеснок, зелень петрушки, лавровый лист, перец черный горошком, заливают соусом и запекают в умеренно нагретом жарочном шкафу до 30 минут.

Рыба - 200 г, лук репчатый - 50 г, масло растительное - 10 г, мука - 5 г, помидоры - 40 г, грибы - 50 г, чеснок - 2 г, зелень петрушки - 5 г, лист лавровый - 0,02 г, перец черный горошком - 0,5 г, соль.

Карп заливной по-венгерски

Карпа разделывают на филе, нарезают на порции. Из головы, хвоста, икры или молоков, лука, сладкого перца и помидоров с добавлением специй варят бульон. Отваривают в нем порционные куски карпа: бульон процеживают и осветляют взбитым белком.

Карп - 300 г, лук репчатый - 30 г, перец зеленый сладкий - 30 г, помидоры - 40 г, белок яйца - 1/5 шт., яйца - 1/5 шт., салат зеленый, перец красный молотый, соль.

Приготавливают ланспиг. Куски рыбы выкладывают на блюдо, украшают кусочками крутого яйца, зеленым перцем, салатом, кусочками помидоров и заливают остывающим ланспигом.

Филе судака по-венгерски

Обработанную рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают на порционные куски. В кастрюле на сливочном масле слегка пассеруют лук и посыпают его красным перцем, кладут головы, плавники и хвосты, кости и кожу, заливают подсоленной водой и варят в течение 20-25 минут концентрированный бульон, потом добавляют сметану, снова кипятят и вводят белую мучную пассеровку. Приготовленный соус процеживают.

Судак - 300 г, масло сливочное - 15 г, сметана - 50 г, лук репчатый - 50 г, мука - 5 г, перец красный, соль.

Филе судака припускают в подсоленной воде до готовности, укладывают на тарелку и заливают соусом. Летом блюдо можно украсить ломтиками зеленого перца. На гарнир подают отварной картофель или клецки.

Филе сома по-индийски

Филе сома нарезают на порционные куски, кладут в кастрюлю с нарезанными ломтиками морковью, сельдереем и репчатым луком, добавляют немного сливочного масла и ароматической зелени, заливают вином, рыбным бульоном и припускают.

Филе сома - 250 г, масло сливочное - 25 г, вино белое - 30 г, морковь - 15 г, сельдерей - 15 г, лук репчатый - 10 г, зелень петрушки и укропа - 20 г, рис - 50 г, мука - 5 г, порошок "карри" - 5 г.

Готовую рыбу вынимают. Муку пассеруют в масле, добавляют порошок "карри" и вводят в сок, в котором припускалась рыба.

Готовый соус протирают, заправляют сливочным маслом и процеживают через сито.

Припущенную рыбу укладывают на рис, приготовленный по-индийски, заливают соусом, посыпают мелко нашинкованной зеленью петрушки.

Рыба по-бенгальски

Рыбу (лучше треску) разделывают на филе с кожей без костей и обсушивают, слегка затирают порошком "карри" или куркумой, заливают пахтой, прогревают и ставят в теплое место на 30-40 минут. Затем рыбу кладут в сотейник, сбрызгивают лимонным соком, заливают водой, посыпают тмином, красным и черным перцем, солят и тушат в течение 15 минут.

Треска - 250 г, пахта - 200 г, масло сливочное - 20 г, сок лимонный - 5 г, куркума или порошок "карри" - 1,5 г, перец красный сладкий молотый - 5 г, перец черный молотый - 0,5 г, тмин - 0,5 г, соль.

На порционное блюдо выкладывают рыбу, поливают соусом, полученным при тушении, и сливочным маслом. Гарнир - отварной рис, натуральные или отварные овощи.

Пикша запеченная

В рис, отваренный в подсоленной воде, добавляют ломтики припущенной пикши (или морского окуня), сливочное масло и хорошо перемешивают. Массу укладывают на смазанный маслом противень, на кусочки рыбы помещают дольки крутых яиц, посыпают солью и перцем. Полив растопленным сливочным маслом, запекают в жарочном шкафу так, чтобы на поверхности образовалась ровная румяная корочка. К блюду подают томатный соус.

Рис отварной - 10 г, пикша (или морской окунь) припущенная - 150 г, масло сливочное - 50 г, яйцо - 1 шт., перец молотый черный, соль.

Филе палтуса с грибами

Палтус - 200 г, вода - 100 г, сок яблочный -50 г, сливки - 25 г,

Филе палтуса варят до полуготовности в воде с добавлением

яблочного сока, затем кладут на сковороду или в кастрюлю со сливками и жареными грибами и жарят до тех пор, пока сливки не загустеют, затем солят. При подаче к столу посыпают зеленью сельдерея и паприкой.

масло сливочное - 10 г, грибы - 10 г, зелень сельдерея, паприка, соль.

Рыба по-астурийски

Лук мелко рубят и обжаривают в половине указанного количества сливочного масла. Добавляют муку и жарят вместе с луком. Затем осторожно добавляют воду и соус, хорошо перемешивают, чтобы не было комочков. Добавляют вино, тертый шоколад, гвоздику, корицу, соль, перец. Огнеупорную плоскую миску смазывают жиром, кладут в нее разделанную на куски рыбу, заливают соусом и тушат на совсем слабом огне. Грибы очищают, мелко нарезают, тушат в оставшейся части масла и за 10 минут до подачи на стол кладут в миску с рыбой. Отдельно подают отварной заправленный рис.

Треска или навага - 250 г, вино белое - 60 г, лук репчатый - 20, масло сливочное - 30 г, шоколад - 3 г, шампиньоны - 20 г, мука - 10 г, корица, гвоздика, соль, перец черный молотый.

Рыбный пудинг по-мадридски

Рыба - 200 г, масло растительное - 10 г, помидоры - 100 г, яйца - 1 шт., масло сливочное - 10 г, сухари панировочные - 5 г, соль, перец.

Рыбу слегка тушат, делят на кусочки и удаляют по возможности все кости. Помидоры ошпаривают кипятком, снимают кожицу и тушат в растительном масле так, чтобы они разварились. Затем помидоры смешивают с очищенной рыбой, добавляют яйца, соль, черный молотый перец. Форму для пудинга хорошо смазывают маслом, посыпают сухарями и выкладывают в нее подготовленную массу. Готовят пудинг на паровой бане 1 час. Подают в горячем виде, полив растопленным сливочным маслом или майонезом.

Отдельно подают отварной картофель.

Рыбное филе по-португальски

Очищенное от кожи рыбное филе укладывают в сотейник или на огнеупорное блюдо, смазанное растительным маслом, приправляют оливковым маслом и молотым перцем. Рубленый лук обжаривают на растительном масле, добавляют очищенные от шкурки и зернышек крупно нарезанные помидоры и толченый чеснок, доводят до кипения, добавляют белое вино и варят до тех пор, пока помидоры не разварятся. Соус приправляют солью. Филе рыбы поливают этим соусом, густо посыпают зеленью петрушки и запекают его в жарочном шкафу.

Рыбное филе - 180 г, лук репчатый - 30 г, помидоры - 130 г, чеснок - 2 г, масло сливочное - 10 г, вино белое - 30 г, соль, перец черный молотый.

Рыбная запеканка по-португальски

Треска (или другая рыба) - 150 г, масло растительное - 20 г, помидоры - 70 г, лук репчатый - 30 г, морковь - 25 г, масло сливочное - 10 г, мука - 10 г, сыр - 10 г, зелень - 5 г, перец черный молотый, соль.

В форме для пудинга разогревают растительное масло и кладут в него подсоленную и нарезанную ломтиками рыбу. Кусочки рыбы перекладывают половинками помидоров, ломтиками лука и очень тонко нарезанными ломтиками моркови. Подготовленную таким образом рыбу тушат в жарочном шкафу 20 минут. Муку пассеруют на масле, добавляют немного рыбного бульона или воды, зелень, перец черный молотый и соль. Полученный соус выливают на рыбу, посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу еще 8-10 минут. Подают со свежим салатом.

Стерлядь по-итальянски

Рыбу без кожицы, нарезанную порционными кусками, припускают в белом вине с добавлением коньяка с мелко нарезанным луком, небольшим количеством сливочного масла, мелко нарезанными поджаренными помидорами. Готовят соус: пассеруют муку в масле, вливают сок, в котором припускалась рыба. Соус процеживают, разводят молоком и заправляют сливочным маслом и желтком. В готовый соус кладут поджаренные, нарезанные соломкой отваренные грибы. Рыбу укладывают на блюдо. В качестве гарнира подают отварной картофель или припущенные в масле картофельные орешки. Рыбу поливают приготовленным соусом. Вокруг укладывают фльоранси.

Стерлядь - 285 г, масло сливочное - 30 г, лук репчатый - 5 г, помидоры - 50 г, вино белое - 30 г, коньяк - 5 г, мука - 5 г, желток - 1/2 шт., грибы - 40 г, картофель молодой - 160 г, фльоранси - 20 г, перец; для фльоранси: мука - 670 г, масло сливочное - 150 г, яйцо - 3/4 шт., соль - 5 г, кислота лимонная - 1 г, вода - 300 г.

Приготовление фльоранси. Пресное слоеное тесто раскатывают тонким пластом и выемкой вырезают фльоранси в виде полумесяца.

Выпекают в жарочном шкафу.

Осетрина по-итальянски

Осетрина - 350 г, лук репчатый - 10 г, масло сливочное - 30 г, помидоры - 30 г, вино белое - 30 г, макароны - 50 г, сыр - 15 г, соус томатный - 5 г, лимон - 20 г, соль.

Филе осетрины без кожицы и хрящей нарезают порционными кусками и припускают в белом вине с мелко нарезанным луком, мелко нарезанными и слегка обжаренными помидорами. Макароны отваривают, припускают в масле и посыпают тертым сыром. При подаче рыбу поливают соком, в котором она тушилась, добавив в него масло, лимон и острый томатный соус. Рядом укладывают макароны.

Рыба по-сицилийски

Крупную рыбу (сазана, судака, горбушу и др.) очищают и потрошат, делают косые надрезы с обеих сторон тушки и кладут в них по половине ломтика лимона. Рыбу укладывают на смазанное жиром металлическое блюдо, вокруг раскладывают нарезанный кольцами репчатый лук, нарезанные кубиками картофель, кабачки, сверху укладывают нарезанные тонкими ломтиками свежие грибы, солят, посыпают черным перцем, поливают оливковым маслом и водой и запекают в средненагретом жарочном шкафу. Подают на том же блюде.

Судак - 230 г, или сазан - 250 г, или горбуша - 200 г, лук репчатый - 40 г, картофель - 100 г, кабачки - 100 г, шампиньоны - 60 г, масло оливковое - 40 г, вода - 40 г, лимон - 20 г, перец, соль.

Судак по-китайски

Порционные куски филе судака без кожи и костей маринуют в течение 10-15 минут в соевом соусе, смешанном с кунжутным маслом, концентратом, мелкорубленным имбирем, молодым душистым перцем и солью. Затем куски рыбы панируют в муке, смазывают взбитым яйцом и снова панируют в сухарях, а затем жарят во фритюре. Готовую рыбу откидывают, нарезают на кусочки и кладут в тарелку. Перец (хуацзе), смешанный с солью, подают отдельно.

Судак - 180 г, сало свиное - 20 г, соус соевый - 5 г, яйцо - 1/2 шт., имбирь свежий - 10 г, концентрат - 5 г, сухари - 10 г, масло кунжутное - 5 г, перец душистый - 1 г, соль.

Рыба, жаренная в кисло-сладком соусе

Рыба - 200 г, крахмал -20 г, яйцо - 1/4 шт., сало свиное - 30 г, соус соевый - 5 г, водка - 10 г, лук репчатый -

Филе судака нарезают брусочками, смачивают в смеси белка и крахмала, разведенного холодной водой (1:1), жарят во фритюре и

откидывают. Одновременно кипятят смесь из водки, уксуса, крахмала, разведенного холодной водой (1:2), незаправленного бульона, соли, сахара, мелкорубленного имбиря, репчатого и зеленого лука, нарезанного дольками. На сковороду с жиром выливают подготовленную смесь и проваривают до загустения, непрерывно помешивая. Закладывают рыбу и, встряхивая сковороду, перемешивают рыбу с соусом, после чего вливают растопленное свиное сало.

10 г, лук зеленый - 10 г, имбирь - 10 г, сахар - 20 г, уксус - 10 г, бульон - 20 г.

Роль-мопс

На филе сельди кладут дольку соленого огурца, добавляют нашинкованный репчатый лук, горчицу зернами и сворачивают рулетом. Рулет скрепляют деревянной шпилькой и кладут в маринад на 2-3 дня. При подаче поливают соусом ремолад и украшают зеленью петрушки или листьями салата. Приготовление маринада: растворяют сахар в небольшом количестве воды, охлаждают, добавляют уксус и растительное масло. Приготовление соуса ремолад: филе сельди мелко шинкуют, очищают соленые огурцы и рубят, мелконашинкованный репчатый лук ошпаривают и охлаждают, каперсы мелко шинкуют. Продукты слегка отжимают, соединяют с майонезом, заправляют соусом "Кабуль", молотым перцем, солью.

Сельдь - 150 г, огурцы соленые - 20 г, лук репчатый - 10 г, горчица - 10 г, масло растительное - 5 г, сахар - 5 г, соус ремолад - 50 г, для соуса: майонез - 600 г, сельдь - 100 г, огурцы соленые - 125 г, или

корнишоны - 180 г, соус "Кабуль" - 20 г, лук репчатый - 60 г, вино сухое - 100 г, петрушка - 30 г, каперсы - 60 г, лук зеленый - 60 г.

Сельдь в сметане с яблоками и луком

Сельдь - 160 г, сметана - 50 г, лук репчатый - 40 г, яблоки -

Филе сельди нарезают и кладут в лоток, сверху кладут нашинкованный

репчатый лук и очищенное нашинкованное яблоко. Заливают сметаной, заправленной сахаром, посыпают паприкой. Гарнируют кусочками соленого огурца.

70 г, сахар - 5 г, огурцы соленые - 25 г, перец красный.

Карп по-австрийски

Карпа разделывают на филе с кожей без костей и нарезают на порционные куски. В каждом делают надрез на расстоянии 1-1,5 см и вкладывают в филе анчоусов. Рыбу посыпают солью и перцем, поджаривают в горячем жире и выкладывают на блюдо. Бекон мелко нарезают, поджаривают, добавляют мелко нарезанный и слегка обжаренный лук, перец и томатное пюре, вливают сливки и доводят до кипения. Рыбу поливают приготовленным соусом и сушат в жарочном шкафу при умеренной температуре.

Карп - 1000 г, филе анчоусов - 6 шт., масло растительное или свиной жир - 50 г, бекон постный - 100 г, лук репчатый - 35 г, перец красный сладкий - 10 г, томат-пюре - 50 г, сливки - 200 г, перец молотый, соль.

Карп по-польски

Рубленый лук и нарезанные тонкой соломкой коренья тушат в разогретом сливочном масле. Добавляют кожуру лимона и остальные пряности, доливают кипяток, накрывают крышкой и варят 20 минут. Процеживают, смешивают с пивом и натертыми пряниками.

Карпа нарезают на куски, сбрызгивают лимонным соком, слегка солят и 20-25 минут варят в слегка кипящем соусе. В конце заправляют солью и сахаром.

Карп - 300 г, масло сливочное - 15 г, лук репчатый - 50 г, лимон - 10 г, вода - 400 г, пиво - 150 г, пряники - 25 г, коренья (морковь,

петрушка, сельдерей) - 30 г, гвоздика, лавровый лист, перец черный горошком, сахар, соль.

Лещ по-краковски

Подготовленную тушку рыбы разрезают вдоль позвоночника и затем на порционные куски. Коренья, нарезанные соломкой, и рубленный лук тушат в сливочном масле, доливают бульон, пиво, кладут лимон, пряности и варят около 20 минут. Процеживают, добавляют малиновый сок, десертное вино, изюм, рубленый миндаль, лимонный сок и натертые пряники. Все растирают, доводят до кипения, кладут в этот соус слегка посоленные куски рыбы и варят до готовности.

Лещ - 500 г, морковь - 30 г, сельдерей - 10 г, петрушка - 10 г, лук репчатый - 50 г, масло сливочное - 10 г, бульон рыбный (варят из хвостов и плавников) - 80 г, пиво - 300 г, вино десертное - 80 г, изюм - 10 г, орех миндальный - 20 г, пряники - 30 г, сок лимонный - 10 г, лимон - 10 г, сок малиновый - 20 г, лист лавровый , перец черный горошком, соль.

Плакие из карпа

Рыбу чистят, нарезают не слишком крупными кусками, солят, отсушивают, обваливают в муке и обжаривают на растительном масле. Отдельно поджаривают нарезанный ломтиками лук, вливают в красное вино, добавляют томат-пюре, лимон, лавровый лист и перец. Жареную рыбу кладут в полученный соус, вливают процеженное масло, оставшееся от жаренья, и ставят тушить в жарочный шкаф до готовности. Подают в холодном виде. Плакие можно готовить также, не обжаривая рыбу.

Карп - 250 г, масло растительное - 10 г, лук репчатый - 30 г, вино сухое красное - 10 г, томат-пюре - 5 г, лимон, лист лавровый - 0,02 г, перец душистый горошком - 0,5, соль.

Паштет из щучьей икры

Икра щучья - 150 г, яйцо - 1/2 шт., зелень петрушки и укропа - 5 г, сухари молотые - 15 г, перец - 0,1 г, анчоусы - 2 г, сок лимонный - 2 г, пюре

Свежую щучью икру обдают кипятком, варят 10 минут, растирают вилкой, смешивают с сырым яйцом и заправляют солью, перцем, анчоусами, лимонным соком. Массу помещают в смазанную жиром и

обсыпанную сухарями форму, сверху укладывают слой картофельного пюре, раскладывают на нем кусочки маргарина и запекают в жарочном шкафу на среднем огне 30 минут.

картофельное - 60 г, маргарин или масло - 20 г.

Камбала по-датски

В смазанную маслом посуду кладут филе рыбы (половину нормы), заливают вином и припускают на слабом огне до готовности. Оставшуюся рыбу разрезают на куски, панируют в муке, яйцах и сухарях. Жарят во фритюре. При подаче на середину блюда кладут отварную рыбу и заливают соусом. С одной стороны блюда укладывают жареную рыбу фри, с другой - картофельное пюре. Приготовление соуса. Готовят пассеровку, разводят горячим бульоном, добавляют молоко, кипятят и процеживают. В соус добавляют нашинкованную отварную спаржу, нарезанные соломкой грибы, предварительно обжаренные на сливочном масле с лимонным соком, соль, перец.

Камбала (филе) - 170 г, мука - 5 г, сухари - 10 г, вино белое сухое - 80 г, масло сливочное - 10 г, яйцо - 1/5 шт.; для соуса: масло сливочное - 5 г, мука - 5 г, шампиньоны - 30 г, сок лимона - 5 г, спаржа - 20 г, соль, перец.

Камбала по-балтийски

Камбала - 200 г, помидоры - 50 г, картофель - 120 г, масло растительное - 20 г, сметана - 30 г, лимонный сок - 5 г, зеленый горошек - 20 г, зелень петрушки, соль.

Подготовленную рыбу сбрызгивают лимонным соком, накрывают крышкой и оставляют на некоторое время. Горошек и очищенные от кожицы и нарезанные помидоры укладывают в хорошо смазанную жиром огнеупорную форму, доливают немного горячей воды и тушат до готовности. Сверху укладывают слегка посоленные тушки камбалы и накрывают кружочками картофеля. Растительное масло, соль и сметану

растирают, заливают этой смесью рыбу и варят до готовности. Подают на стол, посыпав рубленой петрушкой.

Сельдь жареная

Свежую сельдь чистят, разделывают на филе, слегка солят, сбрызгивают уксусом и смазывают с обеих сторон горчицей. Панируют сначала в муке, затем в яйцах и сухарях. Шпик нарезают кубиками и вытапливают. На этом жире обжаривают сельдь с обеих сторон. Подают с картофельным салатом или картофельным пюре.

Сельдь - 200 г, шпик - 10 г, мука - 5 г, яйцо - 1/6 шт., сухари - 20 г, уксус, горчица, соль.

Сельдь в кисло-сладком маринаде

Сельдь вымачивают, снимают кожу и отделяют филе. Готовят маринад из уксуса, имбиря, нарезанного кольцами лука и лаврового листа. Сельдь разрезают на куски толщиной 2-3 см и выдерживают в полученном маринаде два дня.

Сельдь - 150 г, уксус - 100 г, пудра сахарная - 30 г, лук репчатый - 50 г, хрен - 10 г, имбирь - 1 г, зерна горчичные - 1 г, лист лавровый, соль.

Фрикасе из макрели

Макрель - 150 г, морковь - 20 г, лук репчатый - 20 г, сельдерей (корень) - 15 г, горошек зеленый - 20 г, соус - 50 г; для соуса: отвар рыбный - 25 г, отвар овощной - 25 г, масло сливочное - 10 г, мука - 5 г.

Филе макрели нарезают кусочками и отваривают в небольшом количестве воды. Отдельно варят морковь, репчатый лук, корень сельдерея, зеленый горошек. Из рыбного и овощного отвара, сливочного масла и муки готовят соус и приправляют его солью и перцем. Рыбу выкладывают на блюдо, гарнируют отварными овощами, поливают соусом и обильно посыпают рубленой петрушкой.

Тефтели "Селедочно-птичьи гнезда"

Сельдь вымачивают, разделывают на чистое филе и мелко рубят вместе с анчоусами, репчатым луком, каперсами или солеными огурцами. Из подготовленной массы формируют тефтели. В середине

каждой тефтели кладут вареные яичные желтки. Подают тефтели на листьях зеленого салата.

Сельдь - 100 г, каперсы или огурцы соленые - 20 г, желтки - 2 шт., анчоусы - 25 г, лук репчатый - 25 г, салат - 30 г.

Треска с фасолью

Фасоль отваривают в подсоленной воде. Рыбу (филе) нарезают мелкими кусочками, отваривают и охлаждают. Мелко нарезанные лук и чеснок пассеруют в смеси сливочного и оливкового масла в глубокой сковороде. Половину фасоли растирают и смешивают с луком, соединяют с рыбой, оставшейся фасолью, солят, перчат и держат на среднем огне 10-15 минут. Подают на ломтиках обжаренного хлеба.

Треска - 150 г, фасоль - 25 г, масло сливочное или оливковое - 5 г, лук репчатый - 20 г, чеснок - 2 г, хлеб - 100 г, перец, соль.

Рыба в тесте

Рыба - 150 г, мука пшеничная - 100 г, яйцо - 1 шт., пиво - 100 г, масло сливочное - 100 г, масло растительное рафинированное - 20 г, лук зеленый - 5 г, перец душистый горошком, соль.

Муку, соль высыпают, сырой яичный желток и пиво размешивают. Добавляют растопленное сливочное масло и месят тесто. Яичный белок, взбитый до образования пены, вводят в тесто. Кусочки рыбы, покрытые тестом, обжаривают в кипящем жиру, вынимают через 1-2 минуты и выкладывают на бумагу, чтобы жир стек. Подают только в горячем виде.

Рыба по-парижски

Филе рыбы натирают черным молотым перцем, солью и укладывают в форму. Мелко нарезают репчатый лук и свежие грибы, обжаривают на сливочном масле в течение 5 минут, не снимая с огня, добавляют муку и тоненькой струйкой вливают в сметану. Солят, перчат и мешают, пока смесь не загустеет. Форму заливают смесью и ставят в жарочный шкаф на 30 минут. Перед подачей рыбу отделяют ножом от стенок формочки, осторожно выкладывают на тарелку и посыпают зеленью петрушки.

Филе палтуса, камбалы или лососевых рыб - 100 г, масло сливочное - 10 г, грибы свежие (белые или шампиньоны) - 40 г, лук

репчатый - 40 г, мука пшеничная - 5 г, лук репчатый - 40 г, мука пшеничная - 5 г, сметана - 30 г, зелень петрушки - 3 г, соль, перец молотый черный.

Карп со щавелем

Тушку карпа очищают, потрошат, натирают солью, кладут целиком на сковороду, вливают стакан воды, добавляют репчатый лук, перец горошком, чабер или укроп, лавровый лист, соль, закрывают крышкой и ставят на 30-40 минут в хорошо нагретый жарочный шкаф. За это время рыбу 2-3 раза переворачивают. Мелко нарезанный щавель заливают минимальным количеством воды, тушат 20-25 минут на слабом огне, откидывают на сито, солят по вкусу и смешивают со сливочным маслом (при размешивании не превращать в пюре). Готовую рыбу выкладывают на блюдо и с одной стороны гарнируют щавелем, а с другой - половинками сваренных вкрутую яиц.

Карп - 250 г, яйцо - 1 шт., щавель - 300 г, лук репчатый - 30 г, лист лавровый - 0,01 г, укроп - 3 г, перец горошком, соль.

Белуга тушеная

Филе соленой белуги, вымоченное в течение суток в холодной воде, нарезают на куски, панируют в муке, посыпают черным молотым перцем и обжаривают в оливковом масле. В том же масле пассеруют смесь мелко нарезанного репчатого лука, чеснока, помидоров, зелени петрушки, кладут туда обжаренную рыбу, ставят на слабый огонь и тушат до готовности.

Белуга - 150 г, мука - 20 г, лук репчатый - 50 г, помидоры - 80 г, чеснок - 5 г, зелень петрушки - 5 г, масло оливковое - 15 г, перец черный молотый.

Медальон из крабов

В измельченные крабы добавляют майонез, сливки, мелко нашинкованное яйцо, лимон, заливают желе. Всю массу перемешивают и раскладывают в формочки, которые ставят в холодное место. При подаче украшают зеленью петрушки.

Крабы - 65 г, желе - 50 г, сливки - 15 г, майонез - 10 г, яйцо - 1/4 шт., лимон - 10 г, петрушка - 6 г.

Судак под майонезом

Филе отварного судака без костей охлаждают, укладывают на тарелку в виде ромбика, поливают майонезом, а сверху - тонким слоем рыбного желе. Украшают припущенным черносливом и зеленью.

Судак - 190 г, желе - 20 г, майонез - 40 г, чернослив - 15 г, зелень - 5 г.

Судак с грибами

Судак - 300 г, масло сливочное - 10 г, грибы сухие - 15 г, или свежие шампиньоны - 50 г, масло растительное - 15 г, сметана - 100 г.

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на порционные куски, солят и жарят на растительном масле. Отваривают грибы в подсоленной воде. На порционную сковороду, нарезанную сливочным маслом, выкладывают куски жареной рыбы, отваренные грибы, заливают сметаной и ставят на 15 минут в жарочный шкаф с температурой 120.

Форель по-охридски

Форель ошпаривают кипятком, очищают от чешуи, сохранив кожицу, потрошат, промывают и закладывают в брюшко распаренный чернослив. В сотейник вливают масло и уксус, всыпают зелень петрушки и измельченный чеснок, поверх кладут рыбу и добавляют воду. Ставят сотейник в жарочный шкаф при высокой температуре на 45 минут. Готовую рыбу выкладывают на подогретое блюдо. В сотейник вливают смесь из взбитого яйца, петрушки, измельченного чеснока и сока лимона, дают соку загустеть, осторожно помешивая вилкой, затем выкладывают на блюдо вокруг рыбы и украшают ломтиками лимона.

Форель - 350 г, зелень петрушки - 50 г, чернослив - 60 г, масло растительное - 100 г, уксус - 20 г, чеснок - 5 г, яйцо - 1 шт., лимон, вода - 400 г, перец черный молотый, соль.

Котлеты рыбные по-японски

Рыбное филе пропускают через мясорубку, смешивают с кукурузной мукой, яичными желтками, растительным маслом, вином, взбитыми с сахаром белками. Выливают массу на сковороду с маслом и

обжаривают до золотистого цвета с обеих сторон. Охладив, разрезают на полоски и подают с зеленым салатом.

Филе рыбное - 120 г, яйцо - 1 шт., соус соевый - 5 г, масло растительное - 10 г, вино десертное - 5 г, мука кукурузная - 5 г, сахар, соль, перец.

Масляные смеси, приготовленные из масла и измельченных гасторономических рыбных продуктов, можно использовать как самостоятельную холодную закуску или для приготовления бутербродов.

Из массы, полученной при перемешивании сливочного масла с продуктами, входящими в рецептуру изделия, формуют батон прямоугольной формы и охлаждают его. Перед непосредственной подачей на стол этот батон нарезают специальным ножом на порции.

Масло селедочное с луком

Масло с луком готовят так же, как масло селедочное. При этом репчатый лук пропускают через мясорубку вместе с сельдью.

Масло сливочное - 100 г, сельдь - 30 г, лук репчатый - 50 г, перец, сахар, молоко.

Масло с рыбой горячего копчения

Мякоть разделанной салаки дважды пропускают через мясорубку с зеленью петрушки, соединяют с размягченным сливочным маслом и взбивают до получения однородной пышной массы.

Масло сливочное - 100 г, сельдь или салака - 30 г, зелень петрушки - 20 г.

Масло креветочное

Мясо отварных креветок или варено-мороженое мясо криля дважды пропускают через мясорубку, соединяют с размягченным сливочным маслом, специями и тщательно вымешивают.

Масло сливочное - 100 г, мясо отварных креветок или мясо криля - 30 г, соль и специи по вкусу.

Масляной смесью можно нафаршировать стручки сладкого перца.

При подаче на стол стручки сладкого перца с маслом нарезают поперек кружочками.

Масло креветочное с пассерованным луком

Репчатый лук мелко нарезают и пассеруют на сливочном масле до готовности. Мясо криля, репчатый лук и желтки яиц дважды пропускают через мясорубку, соединяют с размягченным сливочным маслом, тщательно взбивают до получения пышной массы и охлаждают.

Масло сливочное - 100 г, мясо криля - 30 г, желтки - 2 шт., лук репчатый - 50 г.

Масло креветочное с сыром

Сыр натирают на мелкой терке, соединяют с размороженными креветками, перемешивают, дважды пропускают через мясорубку, соединяют с размягченным сливочным маслом, взбивают и охлаждают.

Масло сливочное - 100 г, мясо криля - 30 г, сыр твердый - 50 г.

Масло, взбитое с кальмарами

Отварные кальмары дважды пропускают вместе с зеленью через мясорубку, соединяют с размягченным маслом и взбивают.

Масло сливочное - 100 г, кальмары (филе) - 30 г, зелень укропа или петрушки - 20 г.

Масло, взбитое с кальмарами и чесноком

Отваренных, дважды пропущенных через мясорубку кальмаров соединяют с тертым сыром, толченым с солью чесноком, размягченным маслом и взбивают до получения однородной массы.

Масло сливочное - 100 г, кальмары (филе) - 30 г, сыр тертый - 50 г, чеснок - 2/3 дольки.

Масло с кальмарами, пассерованным луком и огурцами

Филе отварного кальмара дважды пропускают через мясорубку. Соленый огурец очищают от кожицы, семян, мелко нарезают и отжимают сок. Репчатый лук мелко шинкуют и обжаривают на сливочном масле. Подготовленные продукты соединяют с размягченным сливочным маслом, тщательно перемешивают и охлаждают.

Масло сливочное - 100 г, кальмары (филе) -30 г, лук репчатый - 50 г, огурец соленый - 20 г.

Масло с кальмарами и сладким маринованным перцем

Вареных кальмаров дважды пропускают вместе с зеленью через мясорубку. Перец мелко нарезают, соединяют с кальмарами, мелко

нарезанной зеленью петрушки, размягченным маслом, специями, перемешивают до получения однородной массы и охлаждают.

Масло сливочное - 100 г, кальмары (филе) - 30 г, перец маринованный - 20 г, зелень петрушки - 20 г, соль и специи по вкусу.

Масло с кальмарами и маринованным репчатым луком

Отварных кальмаров дважды пропускают через мясорубку вместе с маринованным репчатым луком, соединяют с мелко нарезанной зеленью петрушки, сливочным маслом, тщательно перемешивают и охлаждают.

Масло сливочное - 100 г, кальмары (филе) - 30 г, лук репчатый (маринованный) - 20 г, зелень петрушки - 20 г.

Масло с морским гребешком и брынзой

Масло сливочное - 100 г, мясо отварного морского гребешка - 30 г, брынза - 50 г, соль и специи по вкусу.

Брынзу нарезают ломтиками, заливают на 1 ч горячей водой и затем дважды пропускают через мясорубку вместе с отварным мясом морского гребешка. Полученную массу соединяют с размягченным маслом, перемешивают и охлаждают.

Масло с морским гребешком и сыром

Сливочное масло перемешивают с дважды пропущенным через мясорубку мясом гребешка, натертым на терке с мелкими отверствиями сыром, добавляют специи и охлаждают.

Масло сливочное - 100 г, мясо отварного морского гребешка - 30 г, сыр твердый - 30 г, соль и специи по вкусу.

Масло с морской капустой и пассерованной морковью

Морковь натирают на терке, пассеруют на сливочном масле до готовности и дважды пропускают через мясорубку вместе с отварной капустой и мелко нарезанной зеленью укропа (по желанию) или петрушки.Полученную массу соединяют с размягченным сливочным маслом, тщательно перемешивают и охлаждают.

Масло сливочное - 100 г, капуста морская отварная - 30 г, морковь - 20 г, зелень петрушки - 20 г.

Масло с морской капустой и творогом

Творог протирают, соединяют с дважды пропущенной через мясорубку морской капустой, взбитым маслом, специями, перемешивают и охлаждают.

Масло сливочное - 100 г, капуста морская отварная - 30 г, творог - 50 г, соль и специи по вкусу.

Масло с морской капустой и сметаной

Масло сливочное - 100 г, капуста морская отварная - 30 г, сметана - 30 г.

Морскую капусту дважды пропускают через мясорубку, соединяют со взбитым маслом, сметаной, тщательно перемешивают и охлаждают.

Закуска из рыбы с помидорами

Рыбу, разделанную на филе без кожи и костей, нарезают кусочками (по 40-50 г), посыпают солью, перцем, обваливают в муке и обжаривают на масле до золотистой корочки. Помидоры нарезают дольками, слегка обжаривают на растительном масле, заливают бульоном или водой и тушат до полного размягчения. Готовые помидоры протирают, заправляют солью, соком лимона, перцем и чесноком.

Рыба - 200 г, помидоры - 100 г, масло растительное - 30 г, чеснок - 1 долька, мука - 20 г, сыр тертый - 10 г, лимон - 30 г, зелень - 20 г, соль, сахар, специи по вкусу.

На порционную сковороду укладывают 2 кусочка жареной рыбы, заливают протертой помидорной массой, посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу.

При подаче закуску украшают ломтиками лимона и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Рыба, запеченная с помидорами

Филе рыбы без кожи и костей нарезают кусочками, посыпают солью, перцем, обваливают в муке и обжаривают на масле. Порционную сковороду смазывают маргарином, в центр кладут кусочки рыбы, а на них - ломтики обжаренных помидоров, заливают сметаной, смешанной с майонезом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают в духовом шкафу.

Рыба - 200 г, помидоры - 100 г, мука - 20 г, сметана - 20 г, майонез - 20 г, сыр тертый - 10 г, маргарин - 20 г.

Рыба, запеченная с сыром

Рыба - 300 г, сыр тертый - 50 г, сметана и

Кусочки филе рыбы посыпают солью, перцем и обжаривают на

сливочном масле. Репчатый лук нарезают кубиками и также обжаривают на сливочном масле.

майонез - 40 г, лук репчатый - 50 г, масло сливочное - 40 г, зелень.

На порционную сковороду, смазанную маслом, кладут кусочки рыбы, на них - обжаренный лук, все равномерно заливают смесью сметаны, майонеза и тертого сыра, в которую по желанию можно добавить немного сахара, и запекают в жарочном шкафу. При подаче рыбу украшают веточками зелени.

Рыба, запеченная с грибами

Филе рыбы нарезают кусочками и припускают. Репчатый лук нарезают соломкой и обжаривают на сливочном масле. Шампиньоны обрабатывают, отваривают, после чего нарезают ломтиками. Кокотницы смазывают маслом, на треть заполняют нарезанной кусочками припущенной рыбой, сверху кладут лук, на него - слой шампиньонов, все заливают молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают в жарочном шкафу. При подаче на стол запеченную рыбу посыпают нарезанной зеленью.

Рыба (филе) - 300 г, масло сливочное - 25 г, яйца - 2 шт., молоко - 50 г, лук репчатый - 20 г, сыр тертый - 10 г, помидоры - 30 г, соль и специи по вкусу.

Рыба, запеченная с кабачками или баклажанами

Рыба - 300 г, кабачки - 50 г, баклажаны - 50 г, мука - 25 г, масло растительное - 40 г, чеснок - 2 дольки, майонез - 50 г, сметана - 50 г, сыр тертый - 15 г, масло сливочное - 10 г, зелень.

Рыбу разделывают на филе, нарезают небольшими кусочками по 30-40 г, посыпают солью, перцем, обваливают в муке и обжаривают с обеих сторон.

Кабачки, нарезанные кружочками, посыпают солью, обваливают в муке и обжаривают до золотистой корочки.

Кружочки баклажанов обдают горячей водой, а затем подготавливают так же, как и кабачки. На порционную сковороду, смазанную маслом, кладут кусочки рыбы, на них - кабачки, посыпают нарубленным чесноком, заливают майонезом, смешанным со сметаной, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу.

При подаче на стол закуску посыпают мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Икра рыб, запеченная под соусом

Икру рыб, освобожденную от пленок, обжаривают на растительном масле, но не пересушивают. Затем икру нарезают небольшими кусочками, соединяют с пассерованным репчатым луком, выкладывают в кокотницы, заливают каким-либо соусом и запекают в жарочном шкафу до готовности.

Икра - 200 г, лук репчатый - 30 г, масло растительное - 20 г, масло сливочное - 20 г, соус (майонез, майонез со сметаной) - 50 г, соль и различные специи по вкусу.

По желанию можно добавить грибы, обжарив их вместе с репчатым луком.

Кальмары, запеченные в раковинах

Кальмары (филе) - 300 г, лук репчатый - 50 г, масло сливочное - 25 г, шампиньоны - 30 г, майонез, смешанный со сметаной - 50 г, сыр тертый - 10 г, соль, специи по вкусу, зелень.

Филе кальмара отваривают и нарезают соломкой. Лук нарезают соломкой, обжаривают на масле, соединяют с отварными кальмарами, отваренными и нарезанными соломкой грибами и жарят еще 5-10 минут.

Раковины смазывают маслом, заполняют на 2/3 объема кальмарами с луком и грибами, заливают смесью майонеза со сметаной, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу. При подаче закуску посыпают мелко нарезанной зеленью.

Кальмары в сметанном соусе

Отварных кальмаров нарезают соломкой, обжаривают на сливочном масле вместе с нарезанным соломкой луком, охлаждают и смешивают с тертым сыром.

Кокотницы смазывают маслом, наливают в них на 1/3 объема сметанный соус, затем кладут кальмары с луком и сыром, заполнив кокотницу до 2/3 объема, заливают все сметанным соусом, посыпают тертым сыром, поливают растопленным маслом и запекают в жарочном шкафу.

Кальмары (филе) - 300 г, лук репчатый - 50 г, масло сливочное - 30 г, сыр тертый - 50 г, соус сметанный - 50 г, зелень, соль, специи по вкусу.

Закуска из жареного кальмара с луком

Вареных или консервированных кальмаров нарезают соломкой, соединяют с пассерованным и нарезанным соломкой луком и обжаривают в течение 5-10 минут. При подаче горячих кальмаров выкладывают в салатник и посыпают зеленью.

Кальмары (филе) - 300 г, лук репчатый - 50 г, масло сливочное - 30 г, зелень, соль и специи по вкусу.

Креветки с грибами под соусом

Креветки - 200 г, шампиньоны - 100 г, соус (молочный, томатный, сметанный) - 50 г, сыр тертый - 15 г, масло сливочное - 20 г, зелень.

Мякоть вареных креветок нарезают кусочками, соединяют с ломтиками отварных шампиньонов и перемешивают. В кокотницы или кокильницы (раковины), смазанные маслом, наливают немного соуса, выкладывают креветки с грибами, заливают соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают в жарочном шкафу. При подаче блюдо посыпают зеленью.

Закуска из мяса криля по-капитански

Репчатый лук нарезают мелкими кубиками, пассеруют 5 мин на масле, добавляют томатное пюре, бульон или воду и тушат еще 2-3 минуты.

К тушенному с томатом луку добавляют мясо криля, прогревают 2-3 мин, заправляют чесноком, растертым с солью и перцем, и быстро

подают на стол как горячую закуску, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Мясо криля - 200 г, лук репчатый - 50 г, томат-пюре - 30 г, масло сливочное - 50 г, вода или бульон - 30 г, чеснок - 3 дольки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мясо криля, запеченное под майонезом

Репчатый лук нарезают мелкими кубиками и пассеруют на растительном масле. Сваренные вкрутую яйца охлаждают и мелко рубят. Хлеб нарезают соломкой. Подготовленные продукты соединяют с мясом криля, перемешивают, заправляют массу майонезом (1/2 стакана), выкладывают ее в смазанные маслом кокотницы, поливают оставшимся майонезом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу.

Криль - 200 г, лук репчатый - 50 г, хлеб пшеничный - 20 г, масло сливочное - 25 г, сыр тертый - 20 г, майонез - 100 г, соль, специи по вкусу.

Закуски из мидий или устриц со свинокопченостями

Устрицы или мидии - 300 г, корейка или

Мясо вареных или припущенных мидий или устриц нарезают тонкой

соломкой, соединяют с нарезанными свинокопченостями и обжаривают вместе с нарезанным соломкой репчатым луком. Обжаренные моллюски заливают омлетной массой, запекают в жарочном шкафу и подают, посыпав мелко нарезанной зеленью. После обжаривания мидий или устриц со свинокопченостями и репчатым луком их можно также запечь под омлетной массой в кокотницах.

грудинка (сырокопченые) - 50 г, лук репчатый - 30 г, масло сливочное - 30 г, яйца - 2 шт., молоко - 70 г, зелень, соль и специи по вкусу.

Мидии, тушенные с овощами

Мидии припускают, отделяют мясо, нарезают его соломкой и обжаривают на масле. Репчатый лук нарезают соломкой, обжаривают на масле вместе с нарезанным соломкой перцем, в конце добавляют нарезанные дольками помидоры и обжаривают до упаривания сока.

Мидии соединяют с овощами, добавляют бульон, образовавшийся при припускании мидий, заправляют солью, специями и тушат 10-15 мин. При подаче блюдо посыпают зеленью.

Мидии - 300 г, лук репчатый - 50 г, перец сладкий - 30 г, морковь - 20 г, помидоры -30 г, масло сливочное - 40 г, соль и специи по вкусу, зелень.

Баклажаны по-украински

Баклажаны и помидоры очистить от кожицы и нарезать кружочками, лук - полукольцами, перец - соломкой. Подготовленные овощи обжарить на масле, залить соусом "Южный" с добавлением бульона, заправить чесноком, молотым перцем, солью и протушить 15-20 минут.

Баклажаны - 60 г, помидоры - 50 г, лук репчатый - 20 г, перец болгарский сладкий - 15 г, масло растительное - 20 г, соус "Южный" - 20 г, бульон - 50 г, чеснок - 1 г, перец молотый, соль.

Тюльпаны из помидоров

Помидор нарезать крест-накрест, осторожно вынуть сердцевину. Творог взбить со сметаной или молоком, соединить с мякотью помидора, заправить чесноком и мелко нарезанной зеленью. Помидоры наполнить фаршем и выложить на листья салата.

Помидоры - 100 г, творог - 30 г, сметана или молоко - 30 г, чеснок - 15 г, зелень - 5 г, салат зеленый.

Закуска "Аппетитная"

У помидоров срезать верхушку, слегка отжать их, удалить семена и часть мякоти наполнить фаршем. Для этого удаленную сердцевину мелко нарезать и обжарить, очищенные от кожицы баклажаны вымочить 30 минут в соленой воде, отжать, нарезать кубиками и обжарить до золотистого цвета. Лук мелко порубить и спассеровать, чеснок измельчить. Все смешать и заправить частью майонеза. Фаршированные помидоры уложить на смазанный жиром противень, залить оставшимся майонезом, посыпать тертым сыром и запекать в жарочном шкафу 2-3 минуты. К столу подать, оформив зеленью.

Помидоры среднего размера - 85 г, баклажаны - 60 г, лук репчатый - 5 г, чеснок - 1 г, майонез - 20 г, сыр пошехонский - 5 г, масло растительное - 15 г, петрушка (зелень) - 3 г, соль.

Икра овощная

Баклажаны (целые) и кабачки (очищенные и нарезанные кружочками) испечь в жарочном шкафу, с баклажанов снять кожицу. Баклажаны и кабачки мелко порубить, лук, морковь, капусту мелко нарезать и обжарить с маслом и томатом-пюре, а затем смешать с кабачками и баклажанами. Протушить 10-15 минут, заправить уксусом, солью, перцем и охладить.

Баклажаны и кабачки - по 50 г, морковь и капуста белокочанная - по 30 г, лук репчатый и зеленый, томат-пюре - по 20 г, масло растительное - 10 г, уксус - 5 г, перец молотый, зелень, соль.

К столу подать, украсив зеленым луком и зеленью.

Икра грибная

Икру грибную можно приготовить из сушеных или соленых грибов, а также из их смеси. Сушеные грибы несколько раз промыть и замочить на несколько часов; вновь промыть, отварить, охладить и пропустить через мясорубку. Соленые грибы промыть, нарубить и протушить с пассерованным репчатым луком. Заправить икру толченым чесноком, уксусом, перцем и солью, посыпать рубленым зеленым луком.

Грибы сушеные - 20 г, грибы соленые - 70 г, лук репчатый - 20 г, масло растительное - 15 г, уксус, чеснок, перец, лук зеленый.

Грибы в сметане запеченные

Грибы белые - 90, соус сметанный - 100 г, масло сливочное - 15 г, сыр - 5 г, укроп.

Белые грибы перебрать, очистить, промыть и нарезать дольками. Поджарив на масле, залить сметанным соусом и довести до кипения. Затем положить на порционную сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в жарочном шкафу. При подаче к столу посыпать мелко нарезанным укропом. Подавать в горячем виде.

Огурцы, фаршированные овощами

Огурцы разрезать вдоль на две части. Мякоть вынуть, измельчить, соединить с нарезанными кубиками отварными картофелем, свеклой, морковью, пассерованным луком. Массу перемешать, заправить сахаром, солью, перцем и маслом. Полученным фаршем заполнить огурцы. Подать к столу со сметаной.

Огурцы - 80 г, картофель - 20 г, свекла - 10 г, морковь - 15 г, лук репчатый - 10 г, масло растительное - 5 г, сахар - 1 г, сметана - 25 г, соль, перец.

Баклажаны, фаршированные овощами

Баклажаны обмыть, разрезать вдоль, вынуть из середины часть мякоти, изнутри натереть солью и дать полежать несколько минут. В промытые баклажаны положить начинку, после чего уложить их на противень в один ряд, залить соусом или сметаной и припустить в жарочном шкафу. Готовые баклажаны охладить и посыпать зеленым луком.

Для начинки: лук репчатый - 40 г, морковь - 50 г, петрушка и сельдерей - 30 г, капуста - 50 г, помидоры - 50 г, масло растительное - 40 г, соль, перец по вкусу.

Приготовление начинки. Коренья и репчатый лук мелко нарезать, спассеровать на растительном масле. Мелко нарезанную капусту, помидоры (без кожицы), нарезанные дольками, смешать с пассерованными кореньями, луком и тушить до полуготовности, заправить солью и перцем.

Для соуса: томат-пюре - 80 г, масло растительное - 30 г, мука - 5 г, чеснок - 5 г, сахар - 6 г, соль, перец по вкусу.

Приготовление соуса. Томат-пюре или пасту спассеровать с растительным маслом, развести бульоном или водой, добавить мелко рубленный чеснок, поджаренную муку, соль, перец, сахар. Прокипятить 3-4 минуты.

Баклажаны по-гречески

Очищенные баклажаны нарезать кружочками толщиной в 1 см. Запанировать в муке и обжарить. Зеленый лук нарезать и поджарить в масле; добавить нашинкованный шпинат,салат, болгарский перец,

зелень петрушки, нарезанные дольками свежие помидоры и смесь слегка спассеровать. Заправить солью. Баклажаны залить полученным соусом и тушить в духовом шкафу 10-15 минут. К столу подавать в холодном виде, посыпав рубленой зеленью.

Баклажаны - 120 г, мука - 5 г, зеленый лук - 30 г, растительное масло - 20 г, шпинат - 20 г, салат - 10 г, болгарский перец - 20 г, зелень петрушки - 5 г, помидоры - 75 г, соль.

Кабачки по-гречески

Молодые кабачки очистить, нарезать кружочками толщиной в 1 см, запанировать в муке и обжарить, рубленый зеленый лук спассеровать, добавить измельченный шпинат, салат, болгарский перец, зелень петрушки, помидоры и протушить 10-15 минут. Заправить перцем, солью, залить им кабачки и тушить в духовом шкафу 15-20 минут.

Подавать к столу в холодном виде, посыпав рубленым укропом.

Кабачки - 120 г, мука - 5 г, растительное масло - 20 г, зеленый лук - 25 г, шпинат - 20 г, салат - 10 г, болгарский перец - 20 г, зелень петрушки - 5 г, помидоры - 75 г, соль, сахар - 3 г, лимонная кислота.

Помидоры, фаршированные крабами и яйцами

Помидоры - 120 г, яйцо 1/2 шт., яблоки 20 г, крабы - 50 г, растительное масло - 20 г, соль, лимонная кислота, сметана или майонез - 20 г, зелень петрушки - 2 г, салат - 10 г.

У крупных плотных помидоров срезать основание. Мякоть вынуть, посечь и соединить с рублеными яйцами, мелко нарезанными яблоками и крабами. Заправить фарш растительным маслом, солью, лимонной кислотой или сметаной, или майонезом. Помидоры заполнить фаршем и украсить рубленой зеленью петрушки и листьями салата.

Мхали из белокочанной капусты

С кочана капусты удаляют загрязненные листья, вырезают кочерыжку. Разрезают кочан на 2 части и отваривают в небольшом количестве воды. Готовую капусту откидывают на дуршлаг, дают остыть, отжимают и рубят. Очищенные грецкие орехи толкут с чесноком, смешивают с мелко нарезанной пряной зеленью, добавляют хмели-сунели, перец, соль, винный уксус и перемешивают. Подготовленную

капусту заливают заправкой. Мхали готовят также из свеклы, шпината, сладкого перца, зеленого и репчатого лука. Овощи или отваривают, или пекут, или ошпаривают (молодую капусту, зеленый лук), затем измельчают и перемешивают с заправкой.

Капуста белокочанная - 200 г; для заправки: орехи грецкие - 90 г, уксус винный - 15 г, чеснок - 5 г, зелень (кинза, петрушка, укроп) - 20 г, перец красный - 6 г, хмели-сунели - 3 г, соль.

Баклажаны с орехами

Баклажаны - 250 г, орехи (очищенные) - 45 г, лук репчатый или зеленый - 35 г, чеснок - 3 г, зелень (кинза, чабер, базилик, петрушка, сельдерей) - 15 г, винный уксус, перец красный молотый, соль.

Баклажаны нарезают вдоль, укладывают в эмалированную кастрюлю, вливают немного кипящей воды и варят на слабом огне 20-30 минут (следят, чтобы не разварились). Готовые баклажаны откидывают на дуршлаг, остуживают, отжимают, нарезают вдоль узкими ломтиками. Очищенные грецкие орехи толкут вместе с чесноком и солью, добавляют мелко нарезанный репчатый или зеленый лук, нарубленную зелень кинзы, чабера, базилика, петрушки, сельдерея, перец, винный уксус, все перемешивают. Соединяют приправу с подготовленными баклажанами.

Баклажаны печеные с орехами и гранатом

Баклажаны пекут на противне в духовом шкафу (без жира), снимают кожицу, мелко рубят, добавляют соль, молотый черный перец, мелко нарезанный лук, толченые грецкие орехи, хорошо перемешивают, соединяют с зернами граната.

Баклажаны - 125 г, лук репчатый - 20 г, орехи грецкие (очищенные) - 10 г, зерна граната - 20 г, перец, соль.

Сациви из баклажанов

Баклажаны, обрезав концы, нарезают вдоль, обдают кипятком и выдерживают в нем 5 минут. Затем выкладывают под пресс на 30-40 минут, после чего фаршируют половиной набора продуктов, указанных в раскладке. Оставшиеся продукты разводят слабым раствором уксуса,

добавляют соль, заливают ими фаршированные баклажаны и маринуют 2-3 дня. Подают как холодную закуску.

Баклажаны - 200 г, орехи грецкие - 20 г, лук репчатый - 15 г, чеснок - 4 г, перец красный молотый - 0,5 г, зелень сушеная - 10 г, уксус - 50 г, соль.

Лобио по-грузински с яйцом

Нарезанную кусочками стручковую фасоль и нашинкованный лук солят, посыпают перцем и припускают в жире с небольшим количеством бульона; добавляют кинзу, зелень петрушки, базилик и доводят до готовности. Затем заливают взбитыми яйцами и запекают.

Фасоль стручковая свежая - 225 г, или фасоль стручковая консервированная - 200 г, масло сливочное или топленое - 30 г, яйцо - 2 шт., лук зеленый - 50 г, или репчатый - 40 г, зелень петрушки, кинза, базилик - 10 г, перец, соль.

Стручки фасоли с помидорами

Стручки фасоли очищают, нарезают, промывают и отваривают в подсоленной воде так, чтобы они не разварились. Отливают немного отвара. Отдельно в растительном масле обжаривают мелко нарезанный лук. Помидоры нарезают, варят, протирают через сито. Отварную фасоль соединяют с подготовленным луком, помидорным пюре, добавляют растительное масло, чеснок и стручковый перец, толченные с солью и разведенные отлитым отваром и винным уксусом, все перемешивают и тушат под крышкой 5 минут. Затем кладут мелко нарезанную зелень кинзы, петрушки, укропа, базилика, чабера и поддерживают на слабом огне 3 минуты.

Фасоль стручковая - 250 г, лук репчатый - 90 г, помидоры - 150 г, масло растительное - 15 г, чеснок - 3 г, уксус винный, пряная зелень, перец, соль.

Капуста брюссельская, жаренная в тесте

Вареную брюссельскую капусту сушат на салфетке и рубят ножом (не очень мелко). Нарезанный лук пассеруют в масле, не подрумянивая, и добавляют в капусту. Солят по вкусу, заливают белым соусом, посыпают черным перцем, мускатным орехом и хорошо размешивают. Из

полученной смеси формуют маленькие шарики величиной с кочешок сырой брюссельской капусты, обмакивают их в кляр и жарят во фритюре до образования румяной корочки. Подают горячими с томатным соусом.

Капуста - 150 г, лук репчатый - 10 г, масло сливочное - 25 г, соус белый - 50 г, соус томатный - 50 г, кляр - 30 г, перец молотый черный, орех мускатный, соль.

Картофель "Идеал"

Очищенный картофель нарезают крупной соломкой, ошпаривают и обжаривают в масле до полуготовности. Добавляют грибы, нарезанные так же, тщательно перемешивают, выкладывают в форму и запекают в жарочном шкафу до готовности. Осторожно выкладывают в столовую посуду и подают.

Картофель - 200 г, грибы - 50 г, масло сливочное - 30 г.

Фасоль, запеченная с яйцом

Стручки фасоли промывают, нарезают и отваривают в подсоленной воде. Нашинкованный репчатый лук и сладкий стручковый перец обжаривают на оливковом масле и соединяют с фасолью, добавив мелко нарезанные помидоры и зелень петрушки. Массу солят, перемешивают, выкладывают на противень, поливают взбитыми яйцами, кислым молоком и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.

Стручки фасоли - 200 г, лук репчатый - 80 г, перец сладкий стручковый - 30 г, помидоры - 50 г, зелень петрушки - 5 г, яйца - 2 шт., молоко кислое - 50 г, соль.

Икра из чеснока

Чеснок растирают с солью, добавляют ядра грецких орехов и снова растирают. Замоченный в воде ломтик хлеба отжимают и смешивают с чесноком и орехами. Полученную массу выбивают деревянной ложкой, подливая постепенно растительное масло до образования пюре. Приправив лимонным соком, икру укладывают на тарелку, заглаживают ножом и украшают маслинами.

Чеснок - 10 г, орехи грецкие - 30 г, хлеб - 30 г, масло растительное - 10 г, сок лимонный - 3 г, или уксус - 5 г, маслины - 5 г, соль.

Помидоры и огурцы, фаршированные с зеленым соусом

Крупные, но твердые помидоры бланшируют, снимают кожицу, срезают верхушку и вынимают мякоть. Нарубленные крутые яйца смешивают с горчицей и мелко нарезанными поперченными солеными огурцами. Приготовленным фаршем заполняют помидоры. Огурцы свежие разрезают вдоль, вынимают семена и наполняют мелко нарубленными пассерованными на растительном масле грибами. Яйца варят вкрутую, очищают, разрезают пополам, вынимают желтки и растирают их со сливочным маслом, затем смешивают с мелко нарезанной зеленью петрушки, рублеными каперсами и протертой мякотью сырых помидоров. Этим фаршем наполняют половинки яиц. Фаршированные огурцы, помидоры и яйца укладывают на блюдо, украшают зеленым салатом, нарезанным редисом, каперсами и заливают зеленым соусом. Соус можно подать отдельно в соуснике.

Помидоры - 200 г, яйцо - 1/2 шт., огурцы свежие - 100 г, огурцы соленые - 25 г, шампиньоны - 150 г, масло сливочное - 5 г, каперсы - 25 г, редис - 15 г, салат зеленый - 5 г, петрушка - 5 г, соус зеленый - 50 г, масло растительное - 5 г, перец, соль, горчица.

Лук по-гречески

Лук нарезают кусочками длиной 1 см., сельдерей натирают на крупной терке, добавляют растительное масло, сок лимона, специи, заливают небольшим количеством воды и тушат до готовности. Охлаждают и подают в холодном виде с белым хлебом.

Лук зеленый - 300 г, сельдерей - 50 г, масло растительное - 40 г, лимонный сок - 30 г, перец черный горошком - 1 г, лавровый лист, кориандр, соль.

Фаршированные огурцы по-гречески

Огурцы очищают от кожицы, нарезают поперек и вынимают семена. Очищенные половины заполняют фаршем. Фарш готовят следующим образом: рубленое мясо или грибы смешивают с репчатым луком, рисом или размягченным белым хлебом, добавляют сырые яйца, зелень петрушки, соль, перец черный молотый. Наполненные половинки огурцов накрывают пустыми половинками, перевязывают ниткой и

укладывают в смазанную жиром огнеупорную посуду. Сметану или йогурт смешивают с томатной пастой. Полученный соус выливают на подготовленные огурцы, сбрызгивают соком лимона и ставят тушить под крышкой на 20 минут (можно в соус добавить также и немного муки). Готовые огурцы посыпают зеленью укропа и подают с белым хлебом.

Огурцы свежие - 150 г, мясо рубленое - 80 г, или мелко нарезанные тушеные грибы - 250 г, белый хлеб или отварной рис - 25 г, лук репчатый - 40 г, яйцо - 1 шт., томат-паста - 5 г, сметана - 10 г, мука - 3 г, сок лимонный - 3 г, укроп - 3 г, масло растительное - 10 г, соль.

Фрикадельки овощные

Баклажаны очищают от кожицы, отваривают, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде и мелко рубят. Соединяют баклажаны, кабачки, натертый лук, измельченную брынзу, муку, сырое яйцо, соль и молотый черный перец. Смесь хорошо вымешивают и разделывают в виде шариков с грецкий орех. Панируют их в муке и обжаривают в большом количестве оливкового масла. Подают в горячем виде с зеленым салатом.

Баклажаны - 100 г, кабачки - 80 г, лук репчатый - 50 г, брынза - 20 г, мука - 5 г, яйцо - 1 шт., перец молотый черный, соль.

Грибы с вином в сметане

В растопленном масле обжаривают грибы в течение 15 минут. Затем добавляют вино и выдерживают на сильном огне еще 2 минуты. Огонь уменьшают, блюдо перчат, солят, перемешивают и добавляют сметану и тертый сыр. Тщательно размешивают, пока смесь не загустеет. Подают на подсушенном и смазанном маслом хлебе.

Грибы свежие белые - 125 г, или шампиньоны - 120 г, масло сливочное - 10 г, вино полусухое белое - 10 г, сметана - 30 г, сыр швейцарский - 20 г, хлеб - 100 г, перец черный молотый, паприка, соль.

Лук, фаршированный чесноком

Лук и чеснок ошпаривают, вынимают из луковицы сердцевину и толкут вместе с чесноком в ступке, прибавив соль, перец, немного растительного масла. Луковицы наполняют этой смесью, укладывают на

противень, смазанный растительным маслом, посыпают сухарями и зарумянивают в жарочном шкафу.

Огурцы фаршированные по-французски

Огурцы - 200 г, масло сливочное - 25 г, рыба консервированная в собственном соку - 50 г, майонез - 30 г, зелень петрушки - 5 г, лимон - 15 г, соль.

Огурцы очищают от кожицы и нарезают кружочками толщиной 1 см. Затем металлической выемкой вырезают середину с семенами, погружают огурцы в подсоленную кипящую воду и выдерживают до мягкости, откидывают на дуршлаг и охлаждают. Сливочное масло растирают добела с консервированной рыбой (сайра, сардины и др.), предварительно размяв ее. Массу растирают до гладкости. Кружочки огурца заполняют приготовленной смесью. После этого заливают майонезом и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Сверху украшают ломтиками лимона.

Помидоры фаршированные

Шпроты очищают от косточек, мелко рубят, добавляют нарезанные огурцы и натертый на терке лук, рубленую зелень, заправляют горчицей, маслом и уксусом, полученным фаршем наполняют выдолбленные помидоры.

Помидоры - 150 г, шпроты - 50 г, огурцы - 25 г, масло растительное - 5 г, горчица готовая - 2 г, уксус - 2 г, лук репчатый - 15 г, зелень петрушки - 3 г, соль.

Груши с творогом

Груши разрезать вдоль на две половинки, удалив сердцевину, сбрызнуть соком лимона. Заполнить половинки груш предварительно протертым творогом. Блюдо покрыть листьями салата и поместить на них подготовленные груши. Для соуса все продукты, кроме яиц и зелени, соединить и тщательно вымешать, затем добавить мелко нарубленные яйца, зелень. Подать к столу под соусом.

Груши - 100 г, творог - 50 г, сок лимонный, салат; для соуса; масло растительное - 20 г, горчица столовая 1/4 ч. ложки, уксус - 3 г, томат-паста - 3 г, яйцо 1/4 шт., соль, перец молотый черный, зелень петрушки.

Чернослив, фаршированный орехами с майонезом

Чернослив промыть и залить водой на несколько часов. Затем прокипятить в воде, откинуть на дуршлаг и вновь промыть, косточки удалить. Приготовить фарш из смеси рубленых орехов, тертого чеснока и майонеза. Заполненные фаршем сливы уложить на плоскую тарелку. Отверстия закрыть майонезом.

Чернослив - 60 г, орехи грецкие (ядро) - 1/2 стакана, чеснок - 1-2 дольки, майонез - 40 г.

Перцы (гогошары) в томате с морковью

Морковь помыть, отварить в кожуре, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, промыть, нашинковать (головки и зелень отдельно). Перцы смешать с морковью, нашинкованными головками лука, посолить, перемешать, выложить в салатник, посыпать мелко рубленой зеленью лука.

Перец - 100 г, морковь - 30 г, лук зеленый - 2 г, соль.

Перцы (гогошары) в томате с фасолью

Фасоль перебрать, промыть, отварить до готовности, посолить. Репчатый лук очистить, помыть, нашинковать, спассеровать до бледно-желтого цвета, соединить с охлажденной фасолью, перемешать, выложить в салатник, сверху разложить перец, посыпать мелко рубленым зеленым луком.

Перцы (гогошары) в томате с сельдью

Подготовить филе сельди, залить молоком на 1,5-2 часа,затем слегка отжать, нарезать на мелкие кусочки, выложить в один ряд на салатник, сверху покрыть перцем, посыпать мелко рубленой зеленью петрушки.

Перец - 100 г, сельдь - 50 г, молоко - 50 г, зелень петрушки.

Перцы (гогошары), фаршированные капустными кочерыжками

Кочерыжки помыть, мелко натереть, посыпать сахаром, перемешать, добавить лимонный сок, вновь перемешать и полученной смесью наполнить подготовленные перцы. Выложить их в салатник, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Перец маринованный - 100 г, кочерыжки капустные - 50 г, сок лимонный - 10 г, сахар-песок - 10 г, зелень петрушки.

Перцы (гогошары), фаршированные морковью и яблоками

Морковь помыть, отварить в кожуре, очистить, нарезать мелкими кубиками. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и семена, нарезать мелкими кубиками, перемешать с морковью, добавить сок лимона. Полученной смесью наполнить перцы, выложить их в салатник и полить сметаной.

Перец маринованный - 100 г, морковь - 30 г, яблоки свежие - 30 г, сок лимонный - 10 г, сметана - 20 г.

Перцы (гогошары), фаршированные зеленым луком и яйцами

Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко порубить. Зелень петрушки, лук промыть, нашинковать, перемешать с яйцами, полить все майонезом, посолить и вновь перемешать. Подготовленной смесью наполнить перцы.

Перец маринованный - 100 г, яйца - 1 шт., майонез - 20 г, зеленый лук, зелень петрушки, соль.

Баклажаны со свеклой

Свеклу помыть, отварить, очистить, мелко натереть, полить растительным маслом и соком лимона, перемешать. На тарелку выложить слой баклажанов, слой натертой свеклы, сверху - вновь слой баклажанов, посыпать мелко рубленым зеленым луком.

Баклажаны - 100 г, свекла - 30 г, масло растительное - 20 г, лук зеленый - 20 г, сок лимонный - 10 г.

Паштет из шпината

Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко порубить, растереть с солью и сметаной, добавить пюре из шпината, все хорошо перемешать и выложить в салатник.

Шпинат (пюре) - 100 г, яйцо - 1 шт., сметана - 20 г, соль.

Паштет из печени

Мелко нашинкованные морковь и лук поджарить со шпиком до полуготовности. Затем положить в сковороду печень, нарезанную кубиками, посыпать ее перцем, солью и поджарить до полуготовности.

После этого печень с овощами дважды пропустить через мясорубку с частой решеткой. Добавив масло, немного молока или бульона, массу посолить, выбить, сформовать в виде батона и охладить. При подаче к столу посыпать рубленым крутым яйцом и зеленью.

Печень - 100 г, морковь и лук репчатый - по 10 г, сало-шпик - 30 г, масло сливочное и молоко или бульон - по 15 г, яйцо 1/4 шт., зелень, соль, перец.

Можно украсить паштет цветком из сливочного масла или сеткой из майонеза.

Язык заливной

Языки обмыть, отварить с кореньями и специями, опустить в холодную воду и немедленно снять с них кожу. Приготовить желе: с бульона снять жир, жидкость осторожно слить и ввести в нее замоченный желатин (в пропорции 6:1).

Язык - 150, морковь и лук репчатый - по 10 г, яйцо 1/4 шт., желе мясное - 50 г, соус-хрен - 50 г, перец, лист лавровый, зелень петрушки, соль.

На 1 л бульона требуется 40 г желатина. Бульон налить в салатник или порционные формочки. Когда желе застынет, положить куски языка, украсить кружочками вареного яйца и зеленью. Отдельно подать соус-хрен со сметаной или уксусом.

Студень

На 1 кг студня: ноги говяжьи или свиные - 800 г, или голова говяжья или баранья -

Говяжьи головы нужно тщательно промыть, зачистить, а телячьи и свиные - ошпарить, зачистить, промыть и, если осталась шерсть,

опалить. Говяжьи ноги опалить, обмыть (копыта сбить), разрубить поперек на две части и каждую часть - вдоль, затем вымачивать в холодной воде 2-3 часа. Телячьи и свиные ноги ошпарить, зачистить, натереть мукой и опалить.

Субпродукты залить холодной водой (в пропорции 1:2) и варить при слабом кипении говядину - 6-8 часов, свинину и птицу - 3-4 часа, несколько раз снимая жир с поверхности бульона. За 1,5 часа до конца

варки положить лук и коренья, а за 30-40 минут - специи и соль. Мясо вынуть из бульона, отделить от костей, охладить, нарезать кусочками и положить в процеженный бульон. Прокипятив, заправить рубленным чесноком и солью, охладить, разлить в формы и поставить на холод.

800 г, голова свиная - 400 г, или говядина III сорта - 900 г, или свинина обрезная - 750-800 г, или птица - 1300-1400 г, желатин - 15 г, морковь - 40 г, петрушка или сельдерей (корень) - 50 г, лук репчатый - 40 г, чеснок - 5 г, лист лавровый, соль, перец.

Приготовляя студень из мяса или птицы, за 10 минут до окончания варки ввести желатин, замоченный в пропорции 6:1. При подаче к столу студень нарезать на куски или вынуть целиком из формы и украсить зеленью. Отдельно подать соус-хрен с уксусом или сметаной.

Печень с луком и чесноком

Печень говяжья или телячья - 600 г, масло растительное - 100 г, мука пшеничная - 25 г, лук репчатый - 200 г, чеснок - 30 г, огурцы свежие - 150 г, помидоры - 300 г, маслины - 30 г, корнишоны - 100 г, перец молотый черный, зелень укропа и петрушки, соль.

Зачищенную печень тонко нарезать, посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон до золотистого цвета, затем поместить минут на 5 в жарочный шкаф, следя, чтобы не пересушить. Лук нарезать кольцами, посыпать мукой, обжарить в жире до золотистого цвета и вынуть шумовкой на сито. Чеснок очистить, растереть с солью и развести бульоном. Готовую печень выложить на блюдо, гарнировать свежими огурцами и помидорами, нарезанными кусочками, маслинами и корнишонами, полить чесночным соусом, посыпать кольцами жареного лука и измельченной зеленью.

Индейка под маринадом

Подготовленную индейку порубить на порции, обжарить до золотистой корочки и сложить в посуду для тушения. Отдельно обжарить лук, морковь, петрушку, добавить уксус, варенье, мускатный орех, чернослив, ошпаренный кипятком, лавровый лист, немного бульона, перец, соль, прокипятить, залить индейку и поставить в жарочный шкаф. Тушить под крышкой до готовности, около часа. В конце положить

растертый чеснок и укроп. Готовую индейку охладить, переложить на блюдо, залить соусом, в котором она тушилась, украсить дольками свежих яблок, абрикосов, апельсинов или мандаринов.

Индейка - 750 г, масло сливочное и лук репчатый - по 100 г, морковь - 50 г, петрушка (корень) - 30 г, чернослив и яблоки - по 150 г, абрикосы - 100 г, апельсины (мандарины) - 250 г, варенье айвовое - 30 г, уксус - 5 г, перец молотый черный, орех мускатный, лавровый лист, зелень, чеснок, соль.

Тарталетки с куриным мясом и помидорами

Для теста: масло сливочное - 40 г, мука пшеничная - 50 г, яйцо (желток) - 1/2 шт., соль; для фарша: курица (мякоть) - 40 г, помидоры - 80 г, яйцо - 1/2 шт., зелень укропа - 5 г, перец молотый черный, соль.

Масло порубить с мукой, хорошо перемешать, посолить, добавить желток и быстро замесить тесто. Поставить его в холодильник на 10 минут, затем вынуть, раскатать в пласт толщиной 0,5-1 см и уложить на смазанные маслом, посыпанные мукой формочки. Выдавить скалкой из пласта кружочки, уложить их в формочки, придавая им соответствующую форму тарталеток. Тарталетки поместить на лист и поставить в хорошо нагретый жарочный шкаф. Когда начнут румяниться сверху у краев, заполнить на 3/4 фаршем и запечь, уменьшив жар, до образования золотистой корочки.

Для фарша мясо отварить и нарезать мелкими кубиками, помидоры очистить от кожицы и семян, нарезать и обсушить в дуршлаге. Желток растереть с солью, перцем и укропом, перемешать с мясом и помидорами, соединить со взбитым белком.

Рулет из телятины

Телятина - 600 г, хлеб пшеничный (черствый) - 100 г, лук репчатый - 30 г, яйца - 3 шт., морковь - 50 г, сыр тертый - 40 г, зелень петрушки.

Мякоть телятины пропустить через мясорубку вместе с предварительно намоченным в воде и отжатым ломтиком хлеба, добавить натертую на терке или мелко нарезанную небольшую луковицу, зелень петрушки, сырое яйцо, соль и молотый черный перец.

Смесь тщательно перемешать, разложить пластом на мокрой доске. На одну половину положить нарезанную соломкой или натертую на терке сырую морковь и яйца, сваренные вкрутую и разрезанные пополам по длине. Морковь и яйца посолить по вкусу, мясо свернуть в виде рулета, уложить на смазанный маслом сотейник или сковороду, полить 5-6 ложками жира, посыпать тертым сыром и запечь. Готовый холодный рулет нарезать ломтиками и уложить на блюдо. На гарнир можно подать припущенную морковь или зеленый горошек с маслом, отварной рис с маслом или картофельное пюре. Гарнир уложить горками, между которыми положить дольки красных помидоров или красный маринованный перец.

Шейка гуся фаршированная

Шейку гуся опалить на огне, промыть, снять кожу так, чтобы не порвать, заполнить фаршем. Приготовление фарша. Отваренную печень и сваренные вкрутую яйца мелко изрубить, добавить поджаренную на гусином жире пшеничную муку и репчатый лук, перец черный, перец душистый, соль, немного холодного бульона. Все это хорошо взбить (до густоты мягкого теста) и полученной массой заполнить шейку. После этого ее зашить, отварить в бульоне и дать остыть. Затем удалить нитки, нарезать шейку кружочками и уложить в тарелку, украсив красными помидорами.

Гусиные шейки - 2 шт., печень гусиная - 50 г, гусиный жир - 30 г, лук репчатый - 20 г, мука - 30 г, яйцо - 1 шт, соль, перец по вкусу.

Поросенок фаршированный

Поросятина - 80 г, телятина или свинина - 30 г, яйцо 1/4 шт., сливки - 20 г, соль, мускатный орех, сало-шпик - 10 г, фисташки - 10 г, репчатый лук - 10 г, белые коренья - 10 г.

Тушку опалить, выпотрошить, промыть. Сделав надрез на груди, снять целиком кожу. Обрезанное с костей мясо соединить с телятиной или нежирной свининой и трижды пропустить через мясорубку. Добавив сырое яйцо, сливки, соль, мускатный орех, нарезанное кубиками сало-шпик и ошпаренные фисташки, массу хорошо выбить. Кожу поросенка разложить на влажной салфетке и заполнить фаршем. Края кожи

соединить и сшить, тушку завернуть в салфетку, обвязать шпагатом, залить холодной водой и сварить на слабом огне, добавив лук и коренья. Тушку остудить в бульоне, вынуть и, потуже стянув ослабевший шпагат, положить под пресс.

Подавать к столу с салатом, свежими огурцами, а также с мясным желе.

Филе рябчика фаршированное под майонезом

Птицу зажарить, мясо снять с костей и посечь (филейчики оставить целыми). Печень, сало-шпик и овощи мелко нарезать и стушить. Затем массу два-три раза пропустить через мясорубку, соединить с мясом рябчика, сливочным маслом, тертым сыром, мускатным орехом, солью и хорошо взбить.

Рябчик - 100 г, печень -50 г, сало-шпик - 15 г, морковь - 5 г, репчатый лук - 10 г, белые коренья - 5 г, сливочное масло - 5 г, сыр - 5 г, мускатный орех, соль, бульон - 100 г, желатин - 3 г, соус провансаль - 20 г, зелень - 5 г.

Филейчики надрезать в длину. Разрез заполнить полученным фаршем, края аккуратно соединить.

Приготовленное из бульона и желатина желе взбить на льду в пену; когда оно начнет застывать, добавить соус провансаль. Продолжать вымешивать до однородной консистенции. Филейчики залить соусом и охладить. При подаче украсить зеленью.

Запеканка или рулет картофельный с мясом либо с печенью

Картофель - 245 г, яйцо - 1/4 шт., фарш - 100 г, маргарин сливочный - 10 г, сухари - 5 г, масло или соус - 75 г, соль.

Отварной картофель прожаривают, добавляют яйца, жир, соль, и перемешивают. Половину картофельной массы кладут на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, сверху кладут фарш из мяса или печени, а на него - оставшуюся часть картофеля; посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают. При подаче запеканку нарезают на куски (по одному на порцию) и поливают маслом или соусом.

Макаронник с мясом или с печенью

Макароны отваривают в подсоленной воде, охлаждают и заправляют маслом и сырыми яйцами, половину этой массы кладут на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, сверху кладут фарш из мяса или печени, а на него - оставшуюся массу; посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают. При подаче макаронник нарезают на куски квадратной формы и поливают маслом.

Макароны - 60 г, яйцо - 1/4 шт., маргарин сливочный - 10 г, фарш - 100 г, сухари - 5 г, масло - 10 г, соль.

Буженина, шпигованная чесноком и луком

Свинина - 90 г, лук репчатый - 20 г, чеснок - 5 г, жир - 5 г, зелень петрушки - 5 г, перец горький - 0,02 г, лавровый лист - 0,02 г, уксус 3%-ный - 5 г, картофель - 300 г, огурцы свежие - 40 г, или соленые - 45 г, мята - 2 г, квас хлебный - 70 г.

Свиной окорок освобождают от костей, шпигуют чесноком и луком, посыпают молотым перцем, натирают солью, укладывают в керамическую или эмалированную посуду, добавляют лавровый лист, заливают хлебным квасом с добавлением уксуса, кладут сухую мяту и выдерживают на холоде 12 часов для маринования. Через каждые 3-4 часа мясо поворачивают с одного бока на другой. Затем окорок вынимают из маринада и поджаривают на противне до готовности в жарочном шкафу. Подают с жареным картофелем, полив соком, в котором буженина жарилась, и посыпав зеленью петрушки. Отдельно подают свежий или соленый огурец.

Колбаса крестьянская жареная

Мякоть свинины нарезают мелкими кубиками, добавляют рубленый чеснок, тмин, соль, специи, все перемешивают.

На 4 порции: свинина - 1000 г, кишка свиная - 30 см, сало-шпик, тмин - 20 г, чеснок, специи, соль.

Тщательно промытую свиную кишку наполняют фаршем и по краям перевязывают. Приготовленную колбасу отваривают, после чего обжаривают. Подают к столу с тушеной капустой или отварным картофелем.

Печень, фаршированная по-гомельски

Печень (лучше говяжью) нарезают пластами толщиной 1,5 см. Сверху кладут отбитый пласт шпика толщиной примерно 0,5 см, на него - слой пассерованного репчатого лука, посыпают солью и перцем. Сворачивают рулетом, перевязывают шпагатом и на 1-2 минуты опускают в кипящее растительное масло. Когда рулет зарумянится, вынимают его и тушат в небольшом количестве бульона с добавлением лука, петрушки, моркови и сельдерея. Готовый рулет охлаждают, снимают шпагат и нарезают тонкими кольцами.

Печень - 60 г, сало-шпик - 15 г, лук репчатый - 15 г, масло растительное - 5 г, мука пшеничная - 8 г, соль.

Курица, фаршированная по-казахски

Курица - 250 г, баранина (мякоть) - 75 г, рис - 15 г, изюм - 5 г,

Курицу обрабатывают, не разрезая брюшко, хорошо промывают, надрезают кожу вдоль спины и

снимают ее с костей вместе с мякотью. Оставшееся на костях мясо также снимают и вместе с бараниной пропускают через мясорубку. Добавляют сваренный до полуготовности рис, мелко нарезанный и обжаренный лук, промытый изюм, взбитые с молоком яйца, заправляют солью, перцем, корицей, хорошо перемешивают.

яйцо - 1/2 шт., молоко - 45 г, лук репчатый - 35 г, масло сливочное - 10 г, корица, перец, соль.

Полученным фаршем заполняют снятую с костей кожу, перевязывают шпагатом, заливают подсоленной водой или бульоном и варят на слабом огне до готовности. После варки курицу охлаждают в этом же бульоне, удаляют шпагат. При подаче курицу нарезают ломтиками.

Сациви из птицы

Обработанную птицу варят до полуготовности, солят, смазывают жиром и обжаривают в жарочном шкафу до готовности. Затем тушку рубят на порции. Готовят соус: мелко нарубленный лук пассеруют, через 10 минут вводят в муку и постепенно разводят бульоном; после этого добавляют уксус, соль, рубленую и толченую зелень, толченый чеснок и хмели-сунели (сушеная зелень). В полученном соусе проваривают птицу

в течение 5-10 минут, после чего добавляют толченые со стручковым красным перцем орехи, разведенные настоем шафрана и бульоном (из орехов предварительно отжимают ореховое масло), и снимают сациви с огня. Подают как холодную закуску, сбрызнув ореховым маслом.

Индейка или курица - 220 г; для соуса: орехи грецкие - 80 г, масло сливочное - 10 г, лук репчатый - 40 г, мука пшеничная - 3 г, чеснок - 3 г, уксус винный - 10 г, зелень свежая (кинза) - 5 г, зелень сушеная (хмели-сунели) - 0,2 г, шафран, специи, соль.

Кураты

Сырую свинину пропускают через мясорубку, добавляют рубленный лук, чеснок, корицу, гвоздику, гарант или барбарис, тмин, перец и соль. Полученным фаршем наполняют кишки, завязав концы колбасок, придав им форму подковы, жарят над горячими углями.

Свинина жирная - 250 г, лук репчатый - 25 г, чеснок - 2 г, кишки свиные сухие - 5 г, гарант - 10 г, или барбарис в зернах - 15 г, специи, соль.

Колбаса печеночная

Печень на несколько часов замачивают в холодной воде или сыворотке. Вынимают, разрезают на куски, заливают холодной водой и варят 15-20 минут. Отваренную печень разрезают на более мелкие куски, поджаривают со шпиком и луком, охлаждают и вместе с замоченной в молоке булкой два раза пропускают через мясорубку. Полученную массу хорошо растирают, доливая бульон, затем добавляют сырые яйца, перец, мускатный орех, соль и нарезанный продолговатыми кусочками сало шпик. Полученной массой не слишком туго начиняют очищенные и промытые толстые свиные кишки, концы завязывают и варят на очень слабом огне 15-20 минут в подсоленной воде. Готовую колбасу охлаждают, кладут под пресс.

Печень свиная - 250 г, сало свежее - 100 г, яйцо - 1/2 шт., хлеб белый - 25 г, молоко - 30 г, лук репчатый - 35 г, мускатный орех, перец, соль.

Печень фаршированная

Печень говяжья или баранья - 180 г, лук репчатый - 30 г, морковь - 30 г, масло сливочное - 15 г, каша гречневая вязкая - 50 г; для льезона: мука -

Печень разрезают вдоль по всей длине, часть мякоти вырезают, образовавшееся углубление наполняют фаршем, а края сшивают шпагатом. Для приготовления фарша варят вязкую гречневую кашу,

добавляют пассерованный репчатый лук, морковь, припущенную и измельченную печень, соль, перец и льезон. Фаршированную печень поливают соусом, в котором она тушилась и посыпают зеленью.

3 г, молоко - 5 г, яйцо - 1/8 шт., соль, специи, соус - 50 г.

Печень рубленая

Говяжью печень промывают, удаляют желчные протоки и пленку. Отваривают в бульоне или в воде с добавлением корня петрушки, моркови, репчатого лука. Белый черствый хлеб замачивают в холодной воде и отжимают от влаги. Репчатый лук мелко рубят и пассеруют на гусином жире до готовности. Подготовленную печень вместе с белым хлебом пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук, соль, молотый перец. Все хорошо перемешивают. При подаче изделие формуют: то ли в виде лепешки, то ли в виде батончика, оформляют нарезанными кружочками сваренных вкрутую яиц и посыпают нашинкованным зеленым луком.

Печень говяжья - 50 г, хлеб белый - 10 г, яйцо - 1/2 шт., лук репчатый - 10 г, лук зеленый - 10 г, жир гусиный - 10 г, перец черный молотый, соль.

Свиные отбивные во фруктовом желе

Свиные отбивные жарят до готовности и охлаждают. В горячий фруктовый сок добавляют предварительно замоченный желатин и растворяют его. Охлажденные отбивные котлеты оформляют оливками, корнишонами и заливают желе. Блюдо подают на листьях салата.

Свинина - 160 г, сок фруктовый (ананасный, апельсиновый и т. д.) - 65 г, желатин - 5 г, оливки без косточек - 10 г, корнишоны - 20 г, масло сливочное - 5 г, салат - 30 г.

Холодные говяжьи ребрышки

С ребрышек снимают излишек жира, удаляют сухожилия, перевязывают ниткой и жарят в жарочном шкафу 10-12 минут, чтобы мясо дошло до полуготовности и утратило на срезе красноватый отрезок. Затем мясо охлаждают, нарезают очень тонкими ломтиками, слегка газируют желе и украшают корнишонами, маринованным луком и зеленью.

Корень сельдерея - 120 г, печень говяжья или свиная - 200 г, масло сливочное или маргарин - 10 г, сок лимонный - 5 г, яйцо - 1/2 шт., мука - 5 г, сухари толченые, перец, соль.

Медальоны брюссельские

Ломтики сельдерея обжаривают в масле или в маргарине до золотистого цвета. Ломти печени панируют в муке, обмакивают во взбитое яйцо, панируют в сухарях и быстро обжаривают с обеих сторон. Посыпают солью, перцем, поливают лимонным соком и укладывают на ломтик сельдерея.

Свиная вырезка по-парижски

Вырезку обмазывают горчицей, заворачивают в фольгу и запекают в предварительно разогретом духовом шкафу в течение 40 минут. На стол подают, нарезав ломтиками и полив соусом.

Свиная вырезка - 700 г, горчица - 60 г.

Ласточкино гнездо

Телятина - 700 г, яйца - 5 шт., хлеб белый - 100 г, молоко - 100 г, лук репчатый - 50 г, помидоры - 500 г, перец, соль по вкусу.

Мякоть телятины пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, белый хлеб (предварительно намоченный в молоке), зелень петрушки, молотый перец и репчатый лук, натертый на терке, посолить по вкусу и, тщательно вымешав, разделить фарш на 8 равных частей, из которых мокрыми руками сформировать шарики. В каждом из них сделать углубление и положить по половине сваренного вкрутую яйца белком кверху. Подготовленные таким образом "гнезда" уложить в сотейник и залить соусом, приготовленным следующим образом: в 5-6 ст.л. масла обжарить одну столовую ложку муки. Сварить помидоры, протереть их через сито и полученным соком развести муку, прибавив

мелко нарезанную зелень петрушки и перец горошком. Посуду плотно закрыть крышкой и поставить в умеренно горячий духовой шкаф.

Подавать к столу, предварительно охладив.

Телятина холодная

Телятина - 700 г, жир - 100 г, морковь - 50 г, сельдерей (корень) - 30 г, лук репчатый - 30 г, масло сливочное - 20 г, сыр - 100 г.

Телятину от окорока обмыть, обсушить полотенцем или салфеткой, и целым куском обжарить в толстостенной кастрюле, добавив жир. Когда мясо обжарится до румяной корочки, добавить морковь, сельдерей и лук, нарезанные крупной лапшой, слегка поджарить. Затем влить полстакана горячей воды, кастрюлю плотно закрыть крышкой и тушить, пока испарится вся вода. Если мясо недостаточно мягкое, снова влить воду и тушить. Повторять это до тех пор, пока телятина не станет совершенно мягкой. Вынуть из кастрюли, охладить и нарезать ломтиками толщиной в 1 см. Столовую ложку масла (с верхом) размять, намазать каждый ломтик с одной стороны. Обвалять их в натертом сыре и уложить на блюдо венком. На середину блюда положить зеленый горошек или отварную стручковую фасоль с маслом.

Галантин из курицы

Курицу охладить, удалить колодочки и промыть в холодной воде. Затем отрубить голову и ножки, сделать разрез по хребту от шейки до хвостика, осторожно, чтобы не порвать, снять кожу. Кожу промыть, положить на стол и наполнить слоями фарша: слой куриного фарша толщиной в палец, затем слой остывшего омлета со шпинатом. Затем снова - слой куриного фарша в полпальца, а сверху - тертое ядро грецкого ореха в смеси с яичным желтком, потом слой куриного фарша, на него - слой паштетной массы из говяжьей печени, сверху уложить омлет со шпинатом, накрыть куриным фаршем, поднять кожу, зашить ниткой, завернуть в салфетку или целлофан, перевязать шпагатом и положить в кастрюлю. Сюда же добавить ароматические коренья, специи, залить водой и варить при тихом кипении 2 часа.

Курятина - 700 г, яйца - 5 шт., масло сливочное - 30 г, шпинат - 50 г, грецкие орехи (ядра) - 50 г, печень - 100 г, морковь, корешок петрушки, головка репчатого лука, соль, зелень, специи по вкусу.

Готовый галантин охладить, снять шпагат и целлофан, нарезать на куски толщиной в палец, уложить на тарелку, украсить отварными яйцами, красными помидорами, зеленью.

Ветчина жареная с горчицей и луком

Ломтики ветчины смазать горчицей и, выложив на хорошо разогретую с жиром сковороду, обжарить, после чего переложить на блюдо, а на сковороде поджарить репчатый лук, нарезанный кольцами. Поверх каждого ломтика ветчины поместить лук и посыпать измельченной зеленью.

Ветчина - 300 г, лук репчатый - 300 г, горчица по вкусу.

Горячая закуска из колбасы и помидоров

Отобрать спелые, крепкие, некрупные помидоры, освободить от плодоножек, разрезать каждый пополам, посолить и дать полежать 15-20 мин. Слить сок, хорошо разогреть с жиром сковороду, выложить на нее помидоры, посыпать натертым сыром и обжарить. Очистить колбасу от оболочки, нарезать кружочками и обжарить до румяного цвета (но не пережаривать).

Колбаса - 500 г, помидоры - 300 г, масло сливочное - 30 г, сыр тертый - 20 г.

Выложить колбасу на середину блюда, разместить вокруг помидоры, посыпать зеленью петрушки или укропа.

Форшмак

На 250 г вареного или жареного мяса (говядины, телятины, баранины, птицы): сельдь - 100 г, сметана - 50 г, яйца - 2 шт., сыр тертый - 25 г.

Вареную или жареную телятину, говядину или баранину и сельдь, предварительно вымоченную, очищенную от кожи и костей, пропустить через мясорубку с частой решеткой. Затем размять деревянным пестиком вареный картофель, смешав его с поджаренным на масле луком. Все это сложить в посуду, тщательно перемешать, добавив 2 ст. л. муки,

размягченное сливочное масло, сметану и еще раз пропустить через мясорубку. После этого добавить сырые яичные желтки, соль, перец по вкусу и перемешать. Прибавив взбитые в пену яичные белки, осторожно все перемешать, переложить на подмасленную сковороду, обровнять поверхность, посыпать натертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу в течение 30-40 мин. Как только форшмак будет отставать от стенок сковороды, его можно считать готовым. Выложить форшмак на блюдо, полить сверху небольшим количеством сметанного соуса с томатом. Тот же соус подать в соуснике.

Колбаса, жаренная в тесте

Колбасу очистить и нарезать ломтиками толщиной 1/2 см. Яйца растереть с мукой и постепенно разбавить молоком. Добавить растительное масло. Тесто должно быть гуще, чем для блинчиков, и жиже, чем для оладьев. Брать вилкой ломтики колбасы, обмакивать в тесто и класть на сковороду с кипящим смальцем. Подрумяненные ломтики выложить на блюде "чешуей" и посыпать зеленью.

Колбаса - 500 г, яйца - 2 шт., мука - 50 г, молоко - 100 г, масло растительное - 15 г, смалец - 100 г.

Куры "Провансаль"

На 1 курицу - масло растительное - 20 г,

Растереть на сковороде масло с мукой, постепенно залить бульоном,

добавить протертые вареные луковицы, сметану, томат-пюре, вскипятить. Жареную до полуготовности курицу разделить на порции, сложить в кастрюлю, залить приготовленным соусом, поставить на пар и, не давая кипеть, довести до полной готовности. Подавать в глубоком блюде, посыпав зеленью петрушки.

масло сливочное для соуса - 100 г, бульон - 200 г, лук репчатый - 50 г, томат-пюре - 100 г, горчица - 5 г, сметана - 200 г. зелень петрушки.

Мясной паштет

Рис перебрать, промыть и отварить в большом количестве подсоленной воды до готовности, отбросить на дуршлаг, соединить с

мясным паштетом, добавить черный молотый перец, все перемешать, переложить на смазанный маслом противень и поместить в духовой шкаф. Запекать 3-5 минут при умеренной температуре.

Паштет мясной - 100 г, рис - 50 г, черный молотый перец, соль.

Можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Мясной паштет с рисом

Рис перебрать, промыть, залить крутым кипятком на 25-30 минут, затем отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, посолить.

Паштет мясной - 100 г, рис - 50 г, лук репчатый - 30 г, масло сливочное - 25 г, соль.

Лук очистить, помыть, нашинковать и спассеровать на сливочном масле до мягкости, соединить с рисом, добавить мясной паштет, перемешать. Выложить в салатник горкой.

Мясной паштет с сыром

Сыр мелко нарезать, перемешать с майонезом, добавить мясной паштет, вновь все перемешать до образования однородной массы, выложить в салатник горкой, посыпать тертым сыром.

Паштет мясной - 100 г, сыр голландский - 100 г, майонез - 20 г.

Мясной паштет с зеленью

Паштет мясной - 100 г, лук зеленый - 100 г, зелень петрушки.

Лук очистить, зелень петрушки промыть и вместе с луком пропустить через мясорубку, соединить с паштетом, хорошо перемешать, выложить в салатник горкой и посыпать мелко рубленой зеленью петрушки.

Печеночный паштет с сыром

Сыр мелко натереть, затем вместе с паштетом пропустить через мясорубку с частой решеткой, уложить в тарелку горкой, посыпать измельченным сыром.

Паштет печеночный - 100 г, сыр типа голландского - 100 г.

Печеночный паштет с луком

Лук очистить, помыть, нашинковать соломкой и вместе с паштетом пропустить через мясорубку с частой решеткой, уложить в тарелку горкой. Посыпать мелко рубленой зеленью петрушки.

Паштет печеночный - 100 г, лук репчатый - 50 г, зелень петрушки.

Печеночный паштет с орехами и чесноком

Ядра грецких орехов пропустить через мясорубку. Чеснок растолочь. Паштет соединить с орехами и чесноком, хорошо перемешать, уложить в салатник, посыпать молотыми орехами.

Паштет печеночный - 100 г, орехи грецкие - 50 г, чеснок - 1 долька.

Печеночный паштет с творогом

Паштет с творогом и маслом пропустить через мясорубку с частой решеткой, уложить в тарелку горкой, украсить сливочным маслом.

Паштет печеночный - 100 г, творог - 50 г, масло сливочное - 50 г.

Паштет из тушеной свинины

Свинина тушеная - 100 г, картофель - 50 г, лук репчатый - 50 г, майонез - 50 г.

Картофель помыть, отварить в кожуре, очистить, размять, перемешать с жиром из консервной банки, охладить. Лук очистить, помыть, мелко натереть, соединить с содержимым консервной банки, картофелем, добавить майонез, все хорошо перемешать. Выложить в тарелку горкой.

Яйца, фаршированные пастой "Океан"

Яйца отварить вкрутую и разрезать пополам. Желток соединить с пассерованным луком и припущенной пастой "Океан". Массу растереть. Полученным фаршем заполнить половинки яиц. При подаче к столу полить майонезом и посыпать зеленью.

Яйцо 1 шт., паста "Океан" - 40 г, лук - 20 г, масло топленое - 10 г, майонез - 30 г.

Яйца, фаршированные луком

Крутые яйца разрезать вдоль на две части. Желтки вынуть и растереть с мелко нарезанным пассерованным луком, сметаной, горчицей, солью. Массой наполнить половинки яиц. При подаче к столу украсить кольцами лука, полить сметаной.

Яйцо 1 шт., лук репчатый - 20 г, масло сливочное и сметана - по 10 г, горчица, соль.

Яйца, фаршированные ветчиной

Крутые яйца разрезать вдоль на две части. Желтки вынуть. Ветчину вместе с сыром и желтками пропустить через мясорубку. Добавив сметану, соль и перец, массу тщательно растереть. Полученным фаршем наполнить половинки белка, придавая им форму целого яйца. Уложить их фаршем кверху на плоскую тарелку, украсить ломтиками помидора или красного маринованного перца, зеленью и залить майонезом.

Яйцо 1 шт., ветчина - 25 г, сыр и сметана - по 10 г, майонез - 30 г, соль, перец черный молотый, зелень.

Яйца в остром соусе

Яйцо 1 шт., для соуса: желтки - 1/2 шт., горчица - 1/2 ч. ложки,

Сваренные вкрутую яйца нарезать кружочками и сложить горкой на тарелку. Приготовить соус: горчицу

растереть с сырыми желтками и солью, постепенно добавляя масло; в массу ввести мелко нарезанные огурцы и рубленые белки (по желанию - и кислоту). Полученным соусом залить яйца. При подаче к столу украсить листьями салата и ломтиками редиса.

масло растительное - 15 г, огурцы маринованные - 30 г, соль; салат зеленый, редис.

Яйца, фаршированные сельдью

Крутые яйца разрезать вдоль на две части. Желтки вынуть и растереть со взбитым маслом и пропущенной через мясорубку сельдью. Полученной массой наполнить половинки белков, придавая им форму целого яйца. Сверху сделать сетку из майонеза, положить букетик рубленой зелени и нанести мелкие точки из томата.

Яйцо - 1 шт., масло сливочное - 10 г, филе сельди - 15 г, майонез - 10 г, зелень, томат-паста.

Яйца фаршированные "Аппетитные"

Яйца сварить вкрутую, разрезать вдоль на половинки и отделить желток. В жидкости от рыбных консервов замочить хлеб. Яблоки очистить и удалить сердцевину. Подготовленные продукты пропустить

через мясорубку с луком и рыбой, заправить солью, перцем, уксусом и хорошо вымешать.

Яйца - 2 шт., консервы рыбные - 50 г, яблоки - 20 г, хлеб белый - 10 г, лук репчатый - 10 г, уксус, перец, зелень, соль.

Этой массой наполнить половинки белка, украсить зеленью.

Закуска с сыром

Сыр - 50 г, горошек зеленый - 25 г, яйцо - 1 шт., картофель - 80 г, анчоусы - 20 г,

Сыр, сваренные вкрутую яйца и картофель нарезать кубиками, анчоусы измельчить. Все продукты

соединить, добавить горошек и заправить смешанным с горчицей майонезом, посыпать петрушкой.

майонез - 25 г, горчица - 10 г, перец молотый красный, соль.

Салат "Новинка"

Сыр, крутое яйцо и чеснок измельчить на терке. Все продукты смешать, заправить майонезом.

Сыр плавленый - 30 г, яйцо 1 шт., чеснок - 5 г, майонез - 20 г.

Яйца, фаршированные грибами

Крутые яйца разрезать вдоль на две части. Желтки вынуть. Грибы отварить, мелко нарезать и спассеровать вместе с луком в небольшом количестве масла; охладив, соединить со сметаной, перцем, солью. Полученным фаршем наполнить половинки белков, уложить их на плоскую тарелку и оформить тертым желтком, зеленью, листьями салата, дольками помидоров, кружочками огурцов.

Яйца - 2 шт., грибы свежие - 60 г, лук репчатый - 40 г, масло растительное - 5 г, сметана - 60 г, перец, соль, зелень.

Закуска из творога

Творог протереть через сито, соединить со сметаной, мелко нарезанным луком, чесноком, растертым с солью и перцем. Массу тщательно вымешать.

Творог - 150 г, сметана - 20 г, лук зеленый или репчатый - 30 г, чеснок, соль, перец молотый черный.

"Яйца" из творога

Творог - 60 г, сельдь или ветчина - 5 г, сметана - 10 г, масло сливочное - 15 г, сыр - 10 г, зелень петрушки.

Творог протереть через сито, филе вымоченной сельди измельчить на мясорубке, масло растереть. Продукты соединить и вымешать, добавив сметану. Чтобы масса была гуще, можно добавить тертый сыр. Ложкой сформировать изделия в виде яиц, обкатать их в смеси тертого сыра, рубленой зелени и уложить на блюдо. Украсить зеленью петрушки, помидорами, огурцами. Залить сметаной с горчицей, или соусом-хрен со сметаной, или майонезом.

Творог с томатом и зеленью

Творог протереть, соединить с томатом и рубленой зеленью. Массу хорошо вымешать. По желанию можно заправить сметаной.

Творог - 100 г, томат-паста - 10 г, зелень.

Шарики сырные (по-французски)

Белки посолить и взбить в густую массу, осторожно добавляя тертый сыр. Заправить солью и перцем. Сформировать небольшие шарики, запанировать их в муке и обжарить в кипящем жире. Когда шарики увеличатся в объеме вдвое, вынуть их и откинуть на сито. Подать горячими, обильно посыпав зеленью.

Яйца (белки) - 2 шт., сыр - 100 г, мука - 10 г, зелень петрушки, соль, перец, жир для фритюра.

Рубленые яйца с чесноком

Варят вкрутую яйца, очищают, белки мелко рубят; желтки растирают с солью и сметаной, добавляют квас, рубленый чеснок. Рубленые белки кладут в салатник, заливают растертыми желтками и посыпают зеленым укропом.

Яйца - 2 шт., сметана - 30 г, квас - 30 г, чеснок - 5 г, зелень - 5 г, соль.

Яйца, фаршированные грибами со сложным соусом

Яйцо - 3 шт., грибы белые сушеные - 10 г,

У сваренных вкрутую яиц срезают тупой конец и чайной ложкой

вынимают желток. Лук мелко шинкуют и поджаривают до золотистого цвета. Сушеные грибы отваривают, рубят, поджаривают и

соединяют с луком и рублеными желтками. Полученной начинкой заполняют белки. Подают яйца под сложным соусом, составленным из соуса "Южный", майонеза, сметаны, украсив зеленью.

лук репчатый - 25 г, масло сливочное - 10 г, соус-майонез - 15 г, соус "Южный" - 5 г, сметана - 15 г, соль.

Яйца пашот по-английски

Яйца отваривают "в мешочек", очищают и кладут на гренки; гренки помещают на порционную сковороду, яйцо посыпают тертым сыром и поливают слегка подогретым сливочным маслом; сковороду ставят на 2 минуты в жарочный шкаф при сильном огне.

Яйца - 2 шт., батон - 30 г, сыр тертый - 10 г, масло сливочное - 10 г.

Подают гренки на блюде, поместив в центре пучок салата.

Яйца с майонезом и горчицей

Сваренные вкрутую яйца мелко рубят, добавляют мелко нарезанные маслины, ветчину и сельдерей, мелко нашинкованный репчатый лук, перемешивают и заправляют майонезом, смешанным с горчицей. Хорошо перемешивают. Подают к этой закуске подогретую булочку.

Яйца - 2 шт., маслины - 25 г, ветчина - 25 г, репчатый лук - 10 г, сельдерей - 15 г, майонез - 20 г, горчица - 5 г.

Яйца маринованные

Яйца - 2 шт., лук репчатый - 10 г, соус соевый - 30 г, водка - 10 г, петрушка - 10 г, сахар - 20 г, укроп - 10 г, бадьян, перец

Куриные или утиные яйца варят 10-12 минут, опускают в холодную воду, очищают от скорлупы, накалывают в нескольких местах и снова варят 10-15 минут в воде

с добавлением соевого соуса, водки, бадьяна, душистого перца, корицы, гвоздики, имбиря, петрушки, укропа. Яйца нарезают дольками и укладывают веером на тарелку.

душистый, корица, гвоздика, соль.

Яйца "Философ"

Мозги варят в подсоленной и слегка подкисленной воде, нарезают, припускают с маслом, перчат, выкладывают на сковороду, смазанную сливочным маслом, заливают яйцами и запекают в жарочном шкафу. На каждое готовое яйцо кладут медальончик мозга, а на него - кусочек гриба и в таком виде подают.

Яйца - 2 шт., масло сливочное - 25 г, мозги - 40 г, грибы - 5 г, перец молотый черный, соль.

Творог со сметаной, зеленым луком и редисом

Творог растирают со сметаной, солят, добавляют нарубленный зеленый лук. Масса должна быть довольно густой. Из нее формуют небольшие котлеты и укладывают их на листья зеленого салата. Украшают ломтиками редиса.

Творог - 60 г, сметана - 25 г, салат зеленый - 10 г, лук зеленый - 10 г, редис - 5 г, соль.

Яйца под зеленым майонезом

Сваренные вкрутую яйца разрезают на четвертинки. Зеленый салат пропускают через мясорубку, растирают со сливками и смешивают с майонезом. Яйца кладут на блюдо, заливают майонезом и украшают зеленью.

Яйца - 2 шт., салат зеленый - 25 г, сливки - 10 г, майонез - 20 г, зелень петрушки.

Яйца по-средиземноморски

Сваренные вкрутую яйца разрезают на половинки. Желтки вынимают, мелко рубят с размоченной сушеной рыбой, солят, перчат по вкусу и полученной смесью фаршируют белки. Зелень петрушки пропускают через мясорубку и смешивают с майонезом. Полученный зеленый майонез выливают в блюдо и сверху укладывают фаршированные яйца. По краям блюдо украшают креветками или крабами.

Яйца - 2 шт., рыба сушеная (вобла, тарань) - 20 г, зелень петрушки - 5 г, майонез - 30 г, креветки - 5 г, соль, перец молотый черный.

Паштет из буджакского сыра

Сыр размять, добавить мягкое сливочное масло, молотые орехи, все хорошо перемешать, пропустить через мясорубку, положить толченый чеснок, вновь перемешать. Полученную массу выложить в тарелку, посыпать мелко рубленой зеленью петрушки и укропа.

Сыр буджакский - 200 г, масло сливочное - 100 г, орехи грецкие - 50 г, чеснок - 1-2 дольки, зелень петрушки и укропа.

Брынза со свеклой и чесноком

Брынзу, отваренную и очищенную свеклу мелко натереть. Чеснок истолочь. В свеклу добавить сметану, чеснок, все перемешать, выложить в тарелку и посыпать натертой брынзой.

Брынза - 100 г, свекла - 50 г, чеснок - 1 долька, сметана - 20 г.

Брынза с рисом и сметаной

Рис - 80 г, брынза - 100 г, сметана - 60 г.

Рис перебрать, промыть, отварить в большом количестве воды и откинуть на дуршлаг. Брынзу мелко натереть или размять, добавить остывший рис, сметану, все перемешать и выложить в тарелку горкой.

Брынза с маслом и орехами

Брынзу измельчить крупной теркой, добавить натертое в твердом виде сливочное масло, перемешать, выложить в тарелку горкой, сверху посыпать молотыми орехами.

Брынза - 100 г, орехи - 30 г, масло сливочное - 25 г.

Брынза с маслом и чесноком

Брынзу натереть, добавить толченый чеснок, перемешать, выложить в тарелку горкой, полить сметаной и посыпать натертым в твердом виде сливочным маслом.

Брынза - 100 г, масло сливочное - 25 г, сметана - 25 г, чеснок - 1 долька.

Брынза с маслом и яйцом

Брынзу натереть небольшими пластинками толщиной 1 см, намазать сливочным маслом, сверху положить кружочки яйца, украсить зеленью петрушки.

Брынза - 200 г, масло сливочное - 50 г, яйца - 1 шт., зелень петрушки.

Сыр с яблоками и сметаной

Сыр натереть соломкой, добавить помытые, очищенные от кожуры, семян и натертые яблоки, сметану, все перемешать, выложить в тарелку и украсить ломтиками яблока.

Сыр голландский - 100 г, яблоки свежие - 50 г, сметана - 60 г.

Сыр с орехами и сметаной

Сыр мелко натереть, добавить молотые орехи, сметану, все хорошо перемешать и выложить в тарелку, сверху посыпать молотыми орехами.

Сыр голландский - 100 г, грецкие орехи - 50 г, сметана - 50 г.

Сыр под майонезом

Сыр мелко натереть. Яйца сварить вкрутую, очистить и порубить. Лук очистить, помыть, нашинковать. Сыр, яйца и лук соединить, добавить соль, черный молотый перец, майонез (3 ложки), все хорошо перемешать, выложить в тарелку горкой и полить майонезом.

Сыр голландский - 100 г, яйца - 1 шт., лук репчатый - 50 г, майонез - 50 г.

Сыр с рисом и майонезом

Рис перебрать, промыть, отварить в большом количестве подсоленной воды и откинуть на дуршлаг. Сыр натереть соломкой, добавить остывший рис, майонез, все хорошо перемешать, выложить в тарелку горкой и украсить ломтиками сыра.

Сыр голландский - 100 г, рис - 50 г, майонез - 50 г, соль.

Творожные шарики цветные

Творог посолить, добавить толченый чеснок, все хорошо перемешать и разделить на три части.

Орехи очистить, пропустить через мясорубку, перемешать с частью творога. Во вторую часть творога влить свекольный сок, перемешать, третью часть творога соединить с морковным соком, перемешать. Сформовать из творога разноцветные шарики, уложить их в тарелку вперемежку и украсить зеленью.

Творог - 200 г, орехи грецкие - 100 г, сок морковный - 20 г, сок свекольный - 20 г, чеснок - 1 долька, зелень петрушки, соль по вкусу.

Такие закуски представляют собой комбинацию из подобранных и разложенных в небольших количествах на общем блюде различных изделий холодной кухни. При выборе компонентов необходимо иметь в виду, с одной стороны, их вкус - разнообразный и пикантный, - а с другой стороны, их комплектование на блюде - с определенным эстетическим чувством. Цвет избранных продуктов и форма, в которой они нарезаны (если они твердые) или выложенные горкой (если мягкие), украшенные розочками из майонеза, дольками помидоров, огурцов, маринованных грибов и т. д., должны быть такими, чтобы блюдо имело приятный вид.

Продукты в рецептах для закусок-ассорти рассчитаны на 4 порции.

Закуска английского типа

Морковь нарезать кружочками, грибы - дольками, огурцы - крупными кубиками, а цветную капусту разобрать на мелкие кочешки. Продукты смешать и заправить заливкой, приготовленной из томата-пюре, разведенного водой (2 ст. л.), горчицы, сахара, черного перца, растительного масла, соли по вкусу. Оставить на 2-3 часа. Мясо и сало мелко нарезать, смешать и поперчить. Овощную смесь выложить в середину каждой тарелочки и украсить надробленным мясом, кусочками сыра (брынзы) и дольками сваренного вкрутую яйца.

4 небольшие соленые моркови, 4 небольших соленых огурца, 4 кочешка цветной капусты (соленые), 8 маринованных грибов, сало - 100 г, копченое (или печеное) мясо - 100 г, 4 сваренных вкрутую яйца, 4-8 кусочков острого сыра (рокфор) или брынзы, 1 ст. ложка горчицы, 2 ч.л. томатного пюре, 1 ч. л. сахара, 4 ст.л. растительного масла, черный перец.

Закуска венгерского типа

4 сваренных вкрутую яйца, 4 зеленых салата, 1 большой стручок сладкого перца ("камба" - вид перца красного или зеленого цвета, круглой формы, с дольчатой поверхностью), 8 кусочков

Закуска приготовляется на общем блюде. На дно блюда положить 1 ст. ложку майонеза, а сверху вымытые и смоченные в салатной заливке

листья зеленого салата и мелко нарезанный зеленый лук. В середину поместить очищенный от семян

красный перец, наполненный смесью из майонеза и томата-пюре ("лютеница"). Вокруг уложить кусочки колбасы и половинки яиц. Перед подачей на стол яйца залить той же смесью, что и перец.

полукопченой или другого вида колбасы, 1 головка лука, 1-2 ст.л. растительного масла, 1-2 ч.л. уксуса, 2-3 ст.л. майонеза, 2-3 ст.л. томата-пюре ("лютеница"), соль.

Закуска овощная - I вариант

Кислое молоко взбить с остальными компонентами для заливки. Перец очистить от семян, посолить с внутренней стороны. Через 10 минут наполнить заливкой. Помидоры нарезать через наиболее широкую часть. Ложечкой вынуть мякоть, отцедить, посолить и заполнить смесью из нарезанных кубиками и сваренных вкрутую яиц, надробленной брынзы и измельченных ядер орехов. Зеленый салат нарезать соломкой и заправить салатным маринадом из уксуса, растительного масла, соли, добавить мелко нарезанный чеснок и посыпать петрушкой. Продукты разделить на порции и посыпать нарезанными маслинами.

4 мясистых стручка зеленого перца для фарширования, 1/2 зеленого салата, 2 стебля чеснока, 2 крупных твердых помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 50 г рассольной брынзы (овечьей), 10 маслин, соль, растительное масло, уксус, петрушка; для заливки - 1 стакан отцеженного кислого молока, 1 сырое яйцо, несколько ядер грецких орехов, 1 ст.л. растительного масла, соль, укроп.

Закуска овощная - II вариант

Картофельный салат из 4 клубней картофеля, 2 связки кореньев для супа, 1 средней величины кочан цветной капусты, 1/2 банки консервированного зеленого горошка (5-6 ст. ложек), 2 головки репчатого лука, 50 г рассольной брынзы, сыр - 50 г, 3 ст. ложки растительного масла, 4 сваренных вкрутую яйца, лимонный

Мелко нарезанные коренья для супа припустить в небольшом количестве растительного масла, добавив 1-2 ст. ложки воды и щепотку соли. Отцедить и к соку прибавить несколько капель уксуса и столько

подсоленной воды, чтобы можно было сварить капусту. Горошек отцедить и смешать с тушеными кореньями для супа. Смесь заправить растительным маслом, лимонным соком и солью. Цветную капусту разобрать на кочешки, посыпать тмином и маринадом из растительного масла, горчицы и лимонного сока, яйцо нарезать кружочками или дольками. Продукты выложить на широкое плоское блюдо. В середине сделать горку из картофельного салата, вокруг уложить в виде венка тушеные овощи и горошек. Вокруг (вторым венком) выложить разобранные кочешки цветной капусты и четвертинки яйца поочередно. Закуска раскладывается на порции во время принятия пищи.

сок, горчица, тмин, соль, несколько капель уксуса.

Разновидности: а) к указанной комбинации прибавить дольки сарделек или другого вида вареной колбасы. При распределении на порции продукты выложить на подсоленные и подкисленные 2-3 каплями лимонного сока салатные листья, полив сверху 1 ст. ложкой майонеза;

б) вместо цветной капусты можно уложить черепицеобразно венком дольки помидоров, посыпанных укропом, петрушкой и репчатым луком, подсоленных и сбрызнутых растительным маслом;

в) вместо венка цветной капусты - венок из спаржи, посыпанной поджаренными в масле толчеными сухарями и петрушкой.

Закуска в тарталетках и волованах

Слоеное тесто - 500 г, 1 ст.л. икры на выбор, 1 ст.л. печеночного паштета, 1 ст.л. пасты, приготовленной из брынзы; для гарнирования - маслины, мелкая

Из теста приготовить маленькие волованы или тарталетки и заполнить указанными продуктами. Для каждой порции по 3 различных вида подобных выпеченных изделий. По желанию можно залить разведенным

майонезом. Украсить дольками красных помидоров или кислых огурцов, яйца и кусочком лимона.

рыба, помидоры, сваренные вкрутую яйца, лимон.

Закуска морская

Очищенный картофель сварить в подсоленной воде, нарезать кубиками. Смешать с луком, нарезанным соломкой, солеными огурцами, нарезанными кубиками, и петрушкой. Залить маринадом, приготовленным из уксуса, растительного масла и соли. Выложить смесь горкой в середине блюда, а сверху радиально от ее центра, украшенного маслинами, разложить филе анчоусов. Около картофельного салата сделать венок из сваренной в немного подсоленной и подкисленной 1 чайной ложкой уксуса воде рыбы, очищенной от костей и смешанной с майонезом. Свеклу нарезать ломтиками, положить на 20 минут в маринад, приготовленный из уксуса, соли и нескольких капель растительного масла, около рыбы уложить поочередно ломтики свеклы, дольки помидоров и яиц. Маслины разложить между филе анчоусов, а лимон, разрезанный на 4 части, вокруг него.

Мерлуза или другая рыба - 300 г, 8-10 филе анчоусов, 300 г картофеля, 2 соленых огурца, 3-4 помидора, 1 печеная красная свекла, 1 головка репчатого лука, 3-4 сваренных вкрутую яйца, 6 ст.л. майонеза, 12-16 маслин, 3-4 ст.ложки растительного масла, петрушка, черный перец, лимон, уксус, соль.

Закуска комбинированная - I вариант

4 половинки фаршированных яиц, 4 небольших кислых огурца в соусе из горчицы, 4 филе анчоусов, 8-10 маринованных грибов, 2 ст. л. майонеза, растительного масла, 1 лимон.

На каждую порционную тарелочку положить по половинке фаршированного яйца, 1 нарезанный кружочками соленый огурец, сбрызнутый несколькими каплями растительного масла, 1 филе анчоусов. Грибы нарезать, смешать с майонезом, разделить на равные порции и выложить к остальным продуктам. Положить по 1/4 лимона.

Разновидность: Вместо анчоусов можно использовать консервированную мелкую рыбу.

Закуска комбинированная - II вариант

Сваренный и нарезанный кубиками картофель смешать с майонезом, мелко нарезанными огурцами, нашинкованным луком, черным перцем и солью. Смешать и оформить горку в середине

широкого плоского блюда. Сверху положить очищенный от семян перец, наполненный нарезанными кубиками сыром и брынзой. Вокруг разложить в виде венка печеное мясо, яйца, полукопченую колбасу, сардельки, нарезанные тонкими ломтиками. Закуску украсить грибами, кружочками моркови, дольками перца, листьями зеленого салата. Разделить на порции во время приема пищи.

Картофель, сваренный в подсоленной воде - 300 г, 4 ст. л. майонеза, 3-4 стручка маринованного перца ("камба"), 2-3 соленых огурца, тонко нарезанное печеное мясо, 100 г полукопченой колбасы, 1 сарделька, 2 соленые моркови, маринованные грибы, зеленый салат, 1 головка лука, сыр и брынза, 3-4 сваренных вкрутую яйца, растительное масло, лимонный сок, черный перец, соль.

Фаршированные помидоры - I вариант

Отрезать в виде крышечки верхнюю часть помидоров и осторожно вынуть мякоть, посолить и повернуть для сцеживания сока. Лук нарезать соломкой, грибы дольками, копченую грудинку (ветчину) кубиками. Смешать с рисом и нарезанной петрушкой, сбрызнуть лимонным соком, поперчить, посолить. Помидоры наполнить полученной смесью и выложить на листья салата, сбрызнуть лимонным соком, посолить и полить растительным маслом.

1 стакан риса, сваренного в подсоленной воде и затем промытого в соленой воде, 4 помидора, 5-6 маринованных грибов, 1/2 головки репчатого лука, листья зеленого салата, 2-3 ломтика копченой грудинки или ветчины, черный перец, соль.

Фаршированные помидоры - II вариант

Рис сварить в подсоленной воде и промыть в холодной воде. Отцедить через дуршлаг и остудить. Нарезать мелко ветчину, очищенный от семян перец, 2 средних размеров помидора и зеленый салат. Отрезать в виде крышечек верхнюю часть помидоров и ложечкой вынуть мякоть. Посолить изнутри и сбрызнуть 2-3 каплями лимонного сока. Приготовить маринад из растительного масла, лимонного сока, сока из помидоров, черного перца и соли и все продукты смешать. Крупные помидоры наполнить частью смеси. Остальную часть смеси

положить на дно тарелки, сверху выложить фаршированные помидоры. Посыпать сверху мелко нарезанной и смешанной с луком и солью петрушкой.

Рис - 200 г, ветчина - 200 г, 2 средних и 4 крупных твердых помидора, 1 стручок желтого перца, 4 ст.л. консервированного зеленого горошка, 1 ст. л. мелко нарезанных маринованных грибов или зерен капри, 1 зеленый салат, 2 лимона, 4 ст.л. растительного масла, лук, петрушка, черный перец, соль.

Разновидность: Той же смесью вместо помидоров наполнить сырой красный перец для фарширования.

Вместо консервированного зеленого горошка можно использовать мелко нарезанную печень, красную свеклу или сваренную морковь, нарезанную кубиками и смешанную с изюмом. Залить разведенным основным майонезом, подкисленным лимонным соком.

Помидоры, фаршированные тушеными грибами

4 твердых помидора, свежие грибы - 200 г, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. растительного масла, 1 чайная ложка уксуса, 5-6

Помидоры вымыть, верхнюю часть отрезать в виде крышечки, мякоть вынуть ложечкой, посолить и перевернуть для отцеживания сока. Грибы сварить (около 20 минут

в немного подсоленной и подкисленной уксусом воде вместе с горошинами черного перца и лавровым листом). Лук нарезать соломкой и стушить в растительном масле с добавлением соли и 2-3 ст. ложки грибного отвара. Прибавить сваренные и мелко нарезанные грибы и заправить по вкусу растертым с солью чесноком, черным перцем и мелко нарезанной петрушкой. Помидоры начинить и уложить на листья салата, сбрызнутые салатным маринадом из растительного масла, уксуса (лимонного сока) и соли. Вокруг помидоров выложить маслины.

горошин черного перца, 1/2 лаврового листа, 3-4 дольки чеснока, молотый черный перец, петрушка, листья салата, маслины, соль.

Разновидность: Если грибы маринованные, их следует отцедить, мелко нарезать и смешать с луком и мелко нарезанной петрушкой. Смесь посыпать черным перцем, полить растительным маслом, сбрызнуть

несколькими каплями лимонного сока, хорошо размешать и начинить подготовленные помидоры (как описано выше).

Фаршированный перец

5 крупных стручков красного перца или "камба", 1 зеленый салат или салат-латук, 1 свежий огурец, 2 помидора, 1-2 стручка острого перца, 1 средней величины морковь, 1 стакан отцеженного кислого молока, 2 ст. л. толченых орехов, 2-3 сваренных вкрутую яйца, 1/4 стакана растительного масла, несколько маринованных грибов, небольшой кусочек брынзы, несколько маслин без косточек,

Плодоножки и семена перца удалить. Каждый стручок перца намазать изнутри маринадом из лимонного сока или уксуса, растительного масла и толченого со щепоткой соли чеснока. Оставить на 10 минут. Морковь и помидоры натереть на терке, огурцы нарезать кубиками, салат и маринованные грибы - соломкой, острый перец измельчить. Приготовленные овощи смешать, полить маринадом и начинить ими перец. Приготовить заливку из кислого молока, растительного масла,

растертых желтков яиц, орехов, укропа и соли по вкусу. В середину блюда поместить мятый перец, в который налить заливку (служит в качестве соусника). Около этого перца уложить фаршированные стручки перца. Между ними поверх нарубленных и подсоленных белков положить по 1-2 маслины и посыпать петрушкой и брынзой.

петрушка, укроп, чеснок, лимон, соль.

Перец подается из общего блюда.

Рулеты из ветчины

Мелко нарезанный лук припустить в сливочном масле несколько минут, прибавить рис, хорошо размешать и залить 2,5 стаканами горячей воды. Посолить и поставить на слабом огне до впитывания воды и набухания. Отдельно в растительном масле стушить мелко нарезанные сельдерей, морковь и перец. Как только овощи размякнут, смешать с рисом и остудить. Прибавить майонез, разведенный небольшим количеством лимонного сока, и посыпать зеленью петрушки. Начинку

выложить на ломтики ветчины и завернуть их в виде рулетов. Подаются на зеленых листьях салата, посоленных и сбрызнутых несколькими каплями лимонного сока.

4 ломтика ветчины, 1 стакан риса, 1 маленькая головка лука, 1 кусочек сельдерея, 1 морковь, 1 стручок зеленого перца, 1 стакан майонеза, 1 ст.л. сливочного масла, 1 ст.л. растительного масла, лимонный сок, 1 ст. л. нарезанной зелени петрушки, листья зеленого салата для гарнирования, соль.

Крокеты из мяса цыплят и грибов

1 стакан сваренного риса, 1 чайная чашка мелко нарезанного мяса цыпленка, 1 чайная чашка свежих грибов, сливочное

В небольшой сковороде растопить 2/3 масла и в нем поджарить муку в течение 1 минуты. Прибавить постепенно молоко (холодное),

непрерывно помешивая до получения густого соуса. Добавить черный перец, мускатный орех и соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук стушить в масле до мягкости и прибавить нарезанные грибы. Стушить до готовности. Прибавить мясо цыпленка, рис и все хорошо смешать с белым соусом. Как только смесь остынет, сделать из нее крокеты, которые обвалять в муке и обжарить в сильно разогретом жире. Выложить в тарелку и украсить веточками петрушки и дольками помидоров и огурцов.

масло - 60 г, 3 ст. л. муки, 1/2 стакана свежего молока, 1 маленькая головка репчатого лука, черный перец, натертый мускатный орех, жир для жарения, петрушка, соль.

Закуска из помидоров и сваренных вкрутую яиц с начинкой

Отрезать верхнюю часть 4 помидоров в виде крышечек и ложечкой вынуть мякоть. Внутреннюю часть посолить и сбрызнуть несколькими каплями лимонного сока. В помидоры положить по 1 яйцу, верх которых отрезать и осторожно вынуть желток ложечкой. Растертые желтки смешать с творогом и тмином и снова заполнить яйца. Верхушки поместить обратно. На дно плоской тарелки выложить в виде ложа мелко нарезанные лук и зелень петрушки, смешанные с натертым пятым

помидором и мякотью выдолбленных помидоров, солью и растительным маслом. В каждое ложе поместить фаршированные помидоры.

5 средних размеров помидоров, 4 сваренные вкрутую яйца, творог - 150 г, 1 головка лука, тмин, растительное масло, 1 пучок петрушки, лимонный сок, соль.

Закуска подается с кусочками брынзы или сыра.

Закуска из печеного или тушеного птичьего мяса

Мясо птицы нарезать мелкими кубиками, смешать с грибами и майонезом. Помидоры разрезать через середину и очистить от семян. Изнутри посолить и сбрызнуть несколькими каплями лимонного сока. Наполнить помидоры мясной смесью и украсить нарезанными кубиками крутых яиц и маслинами.

Подается с салатом в зависимости от сезона на выбор.

Кусочки печеного или тушеного мяса, очищенного от костей и сухожилий - 350-400 г, 2 ст. л. мелко нарезанных маринованных грибов, 4 ст. л. майонеза, 2 крупных помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, несколько маслин, очищенных от косточек, лимонный сок, соль.

Закуска из вареной рыбы (филе)

Рыбное филе сварить в небольшом количестве воды с крупно нарезанным луком и несколькими каплями уксуса (на слабом огне в течение 15 минут). После охлаждения рыбу вынуть из бульона, отцедить и нарезать крупными кусочками. Смешать с майонезом и оставить на 10 минут. Помидоры разрезать через середину, выдолбить ложечкой мякоть, посолить и сбрызнуть несколькими каплями лимонного сока. Половинки помидоров наполнить рыбной смесью. Украсить мелко нарезанным и посоленным луком, сбрызнув несколькими каплями лимонного сока и растительного масла, и дольками сваренных вкрутую яиц.

Филе мерлузы - 400 г, 2 головки репчатого лука, 1 лимон, 4-5 ст. л. майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 крупных твердых помидора, петрушка, растительное масло, уксус, соль.

Крокеты "Алекс" из печени

Печень - 300 г, 1 кусочек (около 50 г) копченой грудинки, 2 сваренных и размятых до пюре картофеля,

Печень отварить 3-4 минуты в небольшом количестве воды (без соли), после чего вместе с копченой грудинкой пропустить через мясорубку.

Прибавить картофель, хлеб, смоченный в воде и отжатый, соль, черный перец и яйцо. Смесь хорошо вымесить и из нее оформить крокеты. Обвалять в муке, яйце, толченых сухарях и обжарить в сильно разогретом растительном масле. Подаются холодными с салатом, заправленным майонезом, дольками помидоров, солеными огурцами.

1 ломтик сухого белого хлеба (середина), 1 яйцо, черный перец, соль; для панирования - мука, 1 яйцо, толченые сухари, жир для жарения (растительное масло).

Картофельные котлеты

Горячий отварной картофель разминают и охлаждают, добавляют взбитые яйца, соль, подогретое масло, тщательно вымешивают, разделывают на котлеты и обваливают в муке или молотых сухарях. Жарят в разогретом масле.

Котлеты: картофель - 1000 г, яйцо - 2 шт., масло сливочное - 40 г, соль, мука или сухари - 40 г.

Соус грибной: сушеные грибы моют, заливают холодной водой и выдерживают 2 часа. После этого при слабом кипении варят 50 минут. Затем вынимают грибы, промывают, режут, а отвар процеживают. Лук репчатый нарезают и, помешивая, пассеруют до золотистого цвета. Снимают с огня, помешивая, вливают тонкой струей горячий грибной отвар и хорошо размешивают. Полученную массу процеживают, сливают в кастрюлю и, помешивая, варят при слабом кипении 10 минут. Затем добавляют нарезанные грибы, пассерованный лук, перец, лавровый лист, соль и варят еще 10 минут.

Соус: грибы сушеные - 60 г, вода - 0,36 л, мука - 15 г, масло сливочное - 40 г, отвар грибной - 300 г, лук - 50 г, соль, специи.

Рулет картофельный с яйцом

Картофель очищают, промывают, отваривают, солят, тщательно толкут, добавляют 1 сырое яйцо, масло, сметану, массу хорошо взбивают.

Картофель - 1000 г, яйцо - 5 шт., сливочное масло - 40 г, сметана - 100 г, соль по вкусу.

На смазанный маслом противень ровным слоем наносят половину пюре, на него кладут 4 очищенных крутых яйца, покрывают их остальным пюре, формуют рулет, сверху наносят рисунок из пюре, поверхность смазывают желтком.

Рулет ставят в духовом шкафу, запекают до слегка золотистого цвета.

Подают рулет горячим, украсив зеленью и цветком из яйца. Отдельно подают сметану.

Драники (картофельные оладьи)

Сырой картофель очищают, натирают на терке, добавляют муку, соль, перемешивают. Ложкой выкладывают массу на сильно разогретую сковороду в растопленный жир и обжаривают драники с обеих сторон до образования золотистой корочки. К драникам можно подать сметану.

Картофель - 1000 г, мука - 30 г, соль, свиное сало - 150 г, сметана - 200 г.

Картофельные палочки с сыром

Сырой, очищенный картофель промывают, заливают холодной водой так, чтобы картофель был покрыт на 10-15 см, на медленном огне доводят до кипения и варят на среднем огне 7-10 минут.

Картофель - 1000 г, тертый сыр - 50 г, яйцо - 1 шт., жир - 60 г, соль.

Затем картофель нарезают длинными палочками диаметром 3-4 мм, обсушивают их, смазывают яйцом, посыпают сыром, вновь обсушивают, после чего обжаривают во фритюре до образования золотистой корочки. Готовые палочки кладут на блюдо или сухарницу, посыпают крупной солью, подают к пиву.

Запеканка с мясом

Картофель - 1000 г, яйцо - 3 шт., сливочное масло - 40 г, сметана - 100 г, соль.

Очищенный картофель отваривают, обсушивают, тщательно толкут, добавляют 1-2 сырых яйца, масло, сметану, соль, все перемешивают, хорошо взбивают. Полученное пюре

ровным слоем кладут на смазанный противень или сковороду, кладут слой мясного фарша из отварного мяса, пропущенного через мясорубку и смешанного с обжаренным луком, солью и перцем. Поверх мясного фарша наносят рисунок из пюре. Запекают в духовом шкафу в течение 10-15 минут до слегка золотистого цвета.

Для фарша: говядина - 100 г, лук - 80 г, сливочное масло - 20 г, соль, черный молотый перец.

Подают запеканку горячей с соусом, сметаной, солеными огурцами, квашеной капустой, свежими овощами, зеленью.

Картофель, шпигованный салом

Картофель моют, очищают. Ножом в каждом клубне делают глубокое отверстие, в которое вставляют кусочки шпика. Клубни обжаривают на сковороде. После образования румяной корочки солят, доводят до готовности в духовом шкафу. При подаче посыпают зеленью.

Картофель - 800 г, шпик - 160 г, соль, зелень по вкусу.

Картофель фаршированный

Картофель тщательно моют, затем пекут и очищают от кожуры. После этого срезают верхнюю часть клубней. Вынимают ложкой часть мякоти, наполняют картошку фаршем, кладут в низкую посуду, заливают сметаной, посыпают сухарями и запекают в духовом шкафу.

Картофель - 500 г, сливочное масло - 20 г, сухари - 10 г, сметана - 100 г, яйцо - 1 шт., петрушка или укроп, молоко или мясной бульон - 0,04 л.

Для фарша используют мякоть картофеля, часть которой (примерно 0,75 всего количества) протирают через сито. Затем добавляют в массу сырой желток, мелко нарезанную зелень петрушки и соль. Все это тщательно размешивают, прибавляя постепенно горячее молоко или мясной бульон. В фарш можно добавить вареное мясо или ветчину,

нарезанную на мелкие кубики. Мясо или птицу можно заменить кусочками селедки, очищенной от кожи и костей.

Крокеты картофельные

Приготовить картофельное пюре. Ввести в него муку, масло и желтки. Массу вымешать и разделать в виде шариков. Запанировать их в муке, смочить во взбитом белке, запанировать в сухарях и обжарить во фритюре. Вынуть шумовкой и уложить на подогретую тарелку. Отдельно подать соус томатный или грибной.

Картофель - 200 г, мука - 30 г, масло сливочное - 10 г, сухари - 15 г, яйцо 1/2 шт., соль.

Если крокеты используются в качестве гарнира, шарики должны быть мельче.

Оладьи картофельные

Очищенный картофель измельчить на терке, отжать и соединить с мукой. Влив дрожжи, разведенные теплым молоком, массу вымешать и поставить в теплое место. Когда объем ее увеличится, добавить соль и яйца. Через 1,5-2 часа, когда брожение закончится, разделать оладьи, обжарить их и подать с маслом или сметаной.

Картофель - 200 г, мука и молоко - по 50 г, дрожжи - 3 г, яйцо - 1/2 шт., масло сливочное - 25 г, сметана - 40 г, соль.

Оладьи можно приготовить и без дрожжей: натертый картофель отжать, массу заварить кипящим молоком, вымешать, добавив яйца, соль, и сразу же жарить.

Картофель, фаршированный грибами

Большие клубни очистить, помыть и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Ножом или выемкой сделать углубления и заполнить их грибным фаршем. Залить грибным бульоном и стушить до готовности. При подаче к столу сверху положить кусочек масла и посыпать рубленой зеленью.

Картофель - 250 г; для фарша: грибы сушеные - 10 г, яйцо - 1/4 шт., лук репчатый - 15 г, масло сливочное - 25 г, сухари молотые - 15 г, соль, зелень.

Картофель печеный фаршированный

Клубни очистить, натереть солью, положить на сковороду и испечь в жарочном шкафу. Срезав верхушки картофеля, вынуть большую часть мякоти и протереть. Добавив масло, тертый сыр, сырые желтки, сметану, соль и перец, массу вымешать. Полученным фаршем заполнить картофелины, сбрызнуть их маслом, посыпать тертым сыром и запечь в жарочном шкафу.

Картофель - 300 г, масло сливочное - 20 г, сыр - 30 г, яйцо (желток) - 1 шт., сметана - 30 г, соль, перец.

Картофель, запеченный в фольге

Молодой картофель очистить, помыть, посолить и завернуть в несколько слоев фольги (или пергамента) вместе с мятой, укропом, охлажденным маслом. Пакет положить на противень и выдержать в жарочном шкафу около получаса.

Запеченный таким образом картофель имеет приятный запах. Крупные клубни следует разрезать. Подать со сметаной.

Картофель, запеченный с творогом

Картофель очистить, отварить, нарезать кружочками и уложить на смазанную жиром сковороду вместе с творогом. Сбрызнуть растопленным маслом, залить сметаной и запечь в жарочном шкафу.

Картофель - 150 г, творог - 100 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 15 г, соль.

Баюка картофельная с творогом

Картофель очистить, отварить и пропустить через мясорубку. Добавив растертый с желтком и сахаром творог, масло, пассерованную муку и соль, массу вымешать, затем осторожно ввести взбитые белки. Массу выложить в сотейник, смазанный маслом и посыпанный сухарями, и запечь. Подать к столу с маслом и сметаной.

Картофель - 250 г, творог - 50 г, яйцо - 1/2 шт., сахар - 5 г, мука и масло сливочное - по 15 г, сухари - 10 г, сметана - 20 г, соль.

Картофель, фаршированный сельдью и грибами

От очищенных клубней удлиненной формы отрезать верхушки. Середину выскоблить и углубление заполнить фаршем. Затем картофелины плотно поставить в сотейник, накрыв каждую отрезанной

верхушкой и кусочком масла. Влив немного бульона и сметану, запечь в жарочном шкафу. При подаче к столу посыпать рубленым укропом.

Картофель - 250 г, масло сливочное - 15 г, сметана - 20 г, укроп; для фарша: сельдь - 30 г, грибы сушеные - 10 г, лук репчатый - 15 г, масло сливочное или растительное и сметана - по 10 г, перец.

Для фарша: сельдь вымочить и, удалив кости, изрубить; грибы отварить, мелко нарезать и поджарить; приготовить картофельное пюре; лук спассеровать. Продукты соединить и вымешать со сметаной и перцем.

Картофель можно также фаршировать отварным мясом или отварными грибами.

Зразы картофельные

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, отсушить, протереть горячим и вымешать с яйцами. Массу разделать на круглые лепешки. На середину уложить грибной фарш. Края защипать, придавая изделиям овальную форму. Запанировать в сухарях или муке и обжарить. Подать к столу со сметаной, маслом или соусом (томатным, грибным, сметанным).

Картофель - 200 г, яйцо 1/4 шт., сухари и масло сливочное - по 15 г; для фарша: лук репчатый - 40 г, грибы сушеные и маргарин сливочный - по 10 г, сметана - 20 г, соль.

Зразы можно также зафаршировать рублеными крутыми яйцами или тушеной морковью с пассерованным луком.

Грибы, запеченные с картофелем

Грибы отварить и поджарить с луком. Заправить белым, сметанным или молочным соусом и выложить на середину сковороды. Вокруг уложить отварной картофель. Залить оставшимся соусом, посыпать тертым сыром и сухарями, сбрызнуть жиром и запечь.

Грибы свежие или сушеные - 100 г, лук репчатый - 30 г, маргарин столовый - 20 г, картофель - 150 г, соус - 100 г, сыр - 10 г, сухари молотые - 5 г, соль.

Картофель с сырным соусом

Плавленый сыр, растительное масло, молоко и сливки смешать и хорошо растереть, чтобы получилась однородная масса. Смесь слегка разогреть, затем добавить в массу лимонный сок и сильно поперчить ее.

Картофель - 1000 г, сыр плавленый - 250 г, растительное масло - 40 г, молоко - 250 г, сливки - 100 г, лимонный сок (4 ст.л.) - 80 г, черный перец - 2,5 г, лук репчатый - 50 г, соль по вкусу.

Сварить картофель "в мундире", очистить, разрезать пополам и полить приготовленным соусом.

Сырные шарики с картофелем

Масло взбить, добавить картофель, муку, сыр, яйца, соль, перец. Из хорошо вымешанной массы оформить шарики, обвалять в сухарях и зажарить в кипящем жире.

Картофель отварной - 800 г, сливочное масло - 160 г, яйца - 4 шт., сыр (любой) - 300 г, соль, перец по вкусу.

Картофельные котлеты с брынзой

Картофель сварить "в мундире", очистить, остудить и холодным натереть на терке. Рис отварить не до полной готовности, смешать с картофелем. Добавить натертую брынзу, яйца, осторожно перемешать (рекомендуется положить также мелко нарезанную зелень петрушки и, при желании, черный перец). Из полученной массы сформовать котлеты, обвалять в муке и окунуть во взбитое яйцо. Жарить на растительном масле.

Картофель - 500 г, брынза - 200 г, рис - 50 г, мука - 75 г, зелень петрушки - 12 г, растительное масло - 80 г, перец, соль по вкусу.

Кнели картофельные с брынзой

Картофель - 750 г, мука - 225 г, яйцо - 1 шт., брынза - 300 г, сливочное масло - 100 г, соль по вкусу.

Вымытый картофель сварить, пропустить через мясорубку, положить на доску, посыпанную мукой, охладить. Всыпать муку, добавить яйцо, соль и замесить с картофелем тесто. Картофельное тесто разделить на три части, сформовать из них валики диаметром 3 см, разрезать каждый валик на небольшие кружочки и положить ложечкой на каждый кусочек тертую брынзу. Кружки с брынзой защипать по

краям, придав им форму шариков. Шарики опустить в кастрюлю с кипящей водой и кипятить, закрыв кастрюлю крышкой, до готовности. Вынуть на дуршлаг, дать стечь воде, выложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом.

Картофель отварной с орехами

Хорошо промытый картофель сварить с кожурой, потом очистить и нарезать кубиками. Очищенные грецкие орехи, чеснок, стручковый перец и зелень кинзы истолочь с солью. Добавить по вкусу уксус и нашинкованный репчатый лук, перемешать с нарезанным кубиками картофелем. Подать на стол, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Картофель - 500 г, лук репчатый - 50 г, молотые грецкие орехи - 100 г, чеснок - 2 дольки, кинза - 10 г, уксус 3%-ный (1 ст. л.) -20 г, стручок болгарского перца - 50 г, зелень укропа - 15 г, соль по вкусу.

Сырники из картофеля и творога

Сваренный в кожуре картофель очистить и пропустить через мясорубку, добавить творог, сырые яйца, соль, муку, все хорошо перемешать и снова пропустить через мясорубку. Полученную массу разделать на сырники и жарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Подавать горячими со сметаной.

Картофель - 200 г, творог (нежирный) - 250 г, яйцо - 1 шт., мука - 50 г, топленое масло - 40 г, сметана - 100 г.

Картофель с черносливом

Сваренный на пару картофель протереть, сливочное масло растереть с яйцами и соединить с картофелем. Добавить молоко, соль, сахар, муку и сделать не слишком крутое тесто. Раскатать его, нарезать лепешки стаканом и на каждую положить распаренный, очищенный от косточек чернослив. Сделать пирожки, смазать сырым яйцом и обжарить на сковороде. Подавая, посыпать сахаром.

Картофель - 400 г, яйца - 4 шт., сливочное масло - 60 г, молоко - 100 г, чернослив - 100 г, сахар-песок - 10 г.

СОУСЫ

Соусы позволяют значительно разнообразить питание. Одно и то же блюдо, поданное с различными соусами, отличается не только внешним видом, но и вкусом, ароматом.

Многие соусы высококалорийны и значительно повышают питательность блюда. Например, к овощам, бедным жирами и белками, подают соусы польский, молочный, сметанный. Обладающие яркой окраской соусы позволяют лучше оформить блюдо, придать ему более аппетитный вид.

Основой для всех соусов (кроме сладких) является бульон. От его вкуса зависит и качество соуса. Лучше всего использовать бульон, полученный при варке или припускании мяса или рыбы. Он более насыщен экстрактивными веществами, чем костный бульон.

Соус можно приготовить и на овощных отварах. Кроме бульона, в состав соусов входят ароматические коренья, пассерованная мука и специи. Соус на рыбном бульоне подается только к рыбным блюдам.

Соус красный (основной)

Сварить коричневый бульон. Для этого измельчить кости, промыть их, уложить на противень, добавить нарезанные морковь, лук, корень петрушки и обжарить в духовом шкафу до светло-коричневого цвета. После этого жир слить, а кости залить горячей водой и варить на очень слабом огне 6-8 часов. Готовый бульон процедить (из указанного количества жидкости должно остаться 0,5 л бульона). Пшеничную муку поджарить без жира до золотистого цвета, после чего охладить. Пятую часть приготовленного бульона смешать с поджаренной мукой, тщательно размешать венчиком до образования однородной массы. В остальной бульон положить пассерованные томат-пюре, морковь, петрушку, лук, нагреть до кипения, влить бульон с мукой и, непрерывно помешивая, варить соус при очень слабом кипении около часа. По окончании варки добавить соль, сахар, молотый перец. Соус процедить, протирая овощи, прогреть и хорошо размешать.

Подается соус к рубленому мясу.

Соус красный луковый

Лук, нарезанный кольцами, обжарить на сливочном масле, посыпать солью, сахаром, налить немного уксуса, припустить до готовности, добавить в красный соус и размешать.

Соус красный - 500 г, лук репчатый - 100 г, масло сливочное - 20 г, специи.

Соус красный с вином

В красный соус влить красное вино (сухое), добавить сливочное масло и нагреть до кипения. Подается соус к мясу натуральному, ветчине, языку.

Соус красный - 500 г, вино красное - 100 г, масло сливочное - 20 г.

Соус "Мадера"

В красный соус влить мадеру, положить зелень, хорошо прогреть и процедить.

Для придания соусу характерного запаха нужно на маленькой сковороде растопить сливочное масло и подогревать его, пока оно приобретет золотистую окраску. Не давая потемнеть, смешать с соусом.

Соус красный - 500 г, мадера - 100 г, масло сливочное - 50 г, зелень сельдерея или укропа.

Соус "Охотничий"

Мелко нарубленные грибы (белые или шампиньоны) и лук слегка поджарить на сале, затем положить их в готовый красный соус и варить 15-20 минут. По окончании варки в соус влить сухое красное вино, измельченную зелень петрушки и эстрагона. Соус довести до кипения и заправить сливочным маслом.

Соус красный - 500 г, сало топленое - 30 г, грибы свежие - 100 г, вино сухое - 50 г, масло сливочное - 20 г, зелень петрушки и эстрагона.

Подается соус к жареной дичи, баранине.

Соус кисло-сладкий

Соус красный - 500 г, чернослив - 80 г, изюм - 30 г, вино красное - 200 г, масло сливочное - 20 г.

Чернослив и изюм промыть, залить небольшим количеством воды и припустить до готовности, после чего из чернослива удалить косточки.

Красный (основной) соус соединить с черносливом, изюмом, влить красное вино (сухое), добавить сливочное масло и прогреть.

Подают соус к отварному мясу и домашней птице.

Соус "Аврора"

Основной красный соус процедить, заправить сахаром, солью, добавить припущенный и нарезанный соломкой чернослив, распаренный изюм, очищенное от пленки и растертое ядро грецкого ореха. После этого соус можно прокипятить и заправить сливочным маслом.

Соус красный основной - 500 г, чернослив (без косточек) - 100 г, изюм - 30 г, орехи грецкие - 50 г, вино красное - 200 г, сахар - 20 г, масло сливочное - 20 г.

Соус можно подавать к жареному натуральному мясу, рубленым котлетам, биточкам и птице.

Соус белый (основной)

Измельченные ароматические коренья обжарить с маслом на сковороде или в котелке, насыпать пшеничную муку и, помешивая, нагреть до желтоватого цвета. Затем постепенно залить бульоном, посыпать перцем и кипятить 15-20 минут. Процедить, добавить соль, лимонную кислоту или лимонный сок, сливочное масло и прогреть.

Бульон мясной - 500 г, мука пшеничная - 20 г, масло сливочное - 40 г, лук репчатый - 20 г.

Подают соус к отварной телятине, птице.

Соус белый с яйцом

В белый соус добавить яичные желтки, взбитые со сметаной, размешать и нагреть до 70-80 (не кипятить).

Соус белый - 500 г, желтки - 4 шт., сметана - 100 г.

Этот соус можно заправить лимонной кислотой, сухим белым вином и сливочным маслом.

Соус подают к отварной птице, телятине, паровым котлетам.

Соус паровой

Приготовить соус так же, как соус белый основной, но из крепкого (экстрактивного) бульона, получаемого при припускании телятины, свинины, птицы.

Бульон - 500 г, масло сливочное - 40 г, вино - 50 г, мука - 25 г, белые коренья, перец.

Кроме того, в состав парового соуса входит белое сухое виноградное вино, которое следует прибавить в готовый соус после процеживания, перед заправкой маслом (вино можно влить в бульон, в котором припускается мясо).

Подается соус к отварной птице, припущенным котлетам, телятине.

Соус сметанный (основной)

В белый соус добавить сметану и прокипятить. Процеженный готовый соус можно заправить сливочным маслом.

Соус белый - 500 г, сметана - 200 г.

Этот соус подают к телятине или кролику.

Соус сметанный с луком

Нарезанный кольцами лук обжарить на сливочном масле и смешать со сметанным соусом. Для остроты можно добавить ложку соуса "Южный". Подают к изделиям из рубленой говядины.

Соус сливочный - 500 г, лук репчатый - 30 г, масло сливочное - 25 г.

Соус сметанный (натуральный)

Сметана - 500 г, мука - 50 г, масло

Пшеничную муку поджарить на масле до желтоватого цвета. Затем

добавить сметану и кипятить 5-10 минут. В конце кипячения добавить размельченный перец, соль.

сливочное - 50 г, молотый перец, соль.

Соус сметанный с томатом

Мелко нарезанный лук поджарить с томатом-пюре на сливочном масле, добавить сметанный соус и прокипятить 5 минут, после чего процедить.

Соус сметанный - 500 г, лук репчатый - 30 г, масло сливочное - 30 г, томат-пюре - 50 г.

Подается к жареным мясным, рыбным и овощным блюдам.

Соус сметанный с хреном

Мелко натертый хрен слегка поджарить на сливочном масле, добавить уксус, перец, лавровый лист, соль, сахар и припустить 5 минут. Затем добавить сметанный соус и прокипятить.

Соус сметанный - 500 г, хрен - 100 г, масло сливочное - 30 г, сахар - 10 г, специи.

Подают соус с отварной говядиной, бараниной, козлятиной.

Испанский соус с вином и грибами

Растопить в сотейнике или на сковороде масло, положить грибы, нарезанные ломтиками, и обжаривать их в течение 5 минут. Всыпать в сотейник муку и пассеровать вместе с грибами, потом влить бульон, томатный сок и вино. Варить на слабом огне 15 минут.

Масло сливочное - 50 г, грибы белые - 150 г, вино полусухое белое - 50 г, бульон - 50 г, сок томатный - 500 г, мука - 20 г.

Соус подают к говядине, свинине и дичи.

Белый соус

Муку поджарить на масле или сливочном маргарине и, пока она не остыла, развести горячим бульоном, варить 30 минут. Готовый соус используется для приготовления других соусов.

Бульон рыбный - 500 г, мука - 50 г, масло сливочное или маргарин - 50 г.

Паровой соус

В белый рыбный соус положить масло кусочками по 10-12 г и вымешать до тех пор, пока масло соединится с соусом. Затем заправить лимонным соком или лимонной кислотой, перцем, солью и процедить.

Соус белый - 500 г, масло сливочное - 100 г, кислота лимонная - 1 г, молотый перец по вкусу.

Паровой соус подается к припущенной и вареной рыбе.

Соус "Белое вино"

Петрушку (корень) и репчатый лук мелко нарезать, спассеровать, положить в белый рыбный соус и варить при слабом кипении 30-35 минут.

Перед окончанием варки в соус добавить вскипяченное белое виноградное вино (лучше рислинг), затем прекратив нагревание,

охладить соус до 70, добавить сырые яичные желтки, предварительно прогретые с кусочками сливочного масла (при этом соус непрерывно помешивать, чтобы желтки не свернулись). Одновременно в соус положить соль, молотый перец, лимонный сок или лимонную кислоту, после чего соус процедить.

Соус белый - 500 г, масло сливочное - 50 г, лук репчатый - 20 г, петрушка (корень) - 20 г, желтки - 4 шт., вино белое виноградное - 100 г, кислота лимонная - 1 г, молотый перец по вкусу.

Соус "Белое вино" подается к припущенной и вареной рыбе.

Соус томатный (основной)

В белый рыбный соус положить томат-пюре, спассерованный с кореньями и луком, лавровый лист, перец горошком и варить при слабом кипении 25-30 минут, периодически помешивая. По окончании варки в соус добавить соль, сахар, молотый красный перец, лимонный сок или лимонную кислоту, после чего соус процедить.

Соус белый - 250 г, масло сливочное - 25 г, томат-пюре - 50 г, лук репчатый - 20 г, морковь - 20 г, петрушка - 20 г, лимонная кислота, лавровый лист, перец горошком, соль, сахар по вкусу.

Томатный соус основной используется для приготовления томатных соусов с вином, овощами, грибами и др.

Соус томатный с вином

В горячий томатный соус добавить белое виноградное вино. После этого нагреть соус до кипения и заправить сливочным маслом. Томатный соус с вином подается к припущенной, вареной или жареной рыбе, к изделиям из рыбной котлетной массы.

Соус томатный - 500 г, вино белое виноградное - 100 г, масло сливочное - 50 г.

Соус польский

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко порубить. Нагреть сливочное масло, соединить его с яйцом, добавить соль, лимонную кислоту и измельченную зелень петрушки.

Масло сливочное - 150 г, яйца - 2 шт., соль, лимонная кислота, зелень петрушки по вкусу.

Подается к отварной рыбе.

Соус бархатистый

Масло сливочное - 150 г, мука пшеничная - 50 г, бульон рыбный - 500 г, сливки - 150 г,

Муку поджарить на сливочном масле до золотистого цвета. Тонкой струйкой влить рыбный бульон и,

непрерывно помешивая, довести до кипения. Варить 20 минут. Снять с огня, посолить, добавить лимонную кислоту и взбитые сливки.

лимонная кислота, соль по вкусу.

Соус американский

В белый основной соус добавить концентрированный отвар кальмаров или раков, грибной бульон и мелко нарубленные помидоры, заправить сливочным маслом, лимонным соком, солью и черным перцем.

Соус белый (основной) - 500 г, отвар из раков (кальмаров) - 70 г, отвар грибной - 50 г, помидор - 50 г, масло сливочное - 50 г, сок лимонный - 50 г.

Горчичный соус

Приготовить соус, как указано в предыдущем рецепте. В готовый соус добавить столовую ложку готовой горчицы и хорошо размешать. Соус подается к различным рыбным блюдам. Пряности в такой соус класть не следует.

Соус майонез со сметаной

Сметану перемешивают с майонезом и заправляют солью, сахаром и молотым перцем.

Поскольку этот соус имеет более нежный вкус, чем соус майонез, его более часто используют для заправки салатов и подачи к холодным блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Майонез - 200-250 г, сметана - 200 г, сахар - 10 г, соль - 5 г, черный молотый перец по вкусу.

Соус майонез ароматизированный

Майонез - 200-250 г, горчица - 25 г, петрушка - 20 г, укроп - 20 г, сахар - 10 г, лимон -

Соус можно готовить и без горчицы. Зелень петрушки и укропа мелко нарезают, перемешивают с соусом майонез, горчицей, сахаром,

соком лимона и заправляют перцем и солью по вкусу.

20 г, соль и черный молотый перец.

Соус майонез по-болгарски

Все компоненты перемешивают до получения густого соуса.

Майонез - 200-250 г, корень сельдерея отварной - 50 г, томат-пюре - 50 г.

Соус майонез с хреном

Майонез, яблочное пюре и тертый хрен перемешивают до однородной консистенции и заправляют соком лимона.

Майонез - 200-250 г, пюре яблочное - 50 г, хрен - 20 г, лимон - 20 г.

Соус майонез с огурцами

Для соуса лучше использовать мелкие огурцы с нежной кожей (корнишоны). Можно приготовить соус и из соленых или маринованных огурцов средних размеров, очистив их от грубой кожицы и семян. Майонез соединяют с мелко нарезанными кубиками огурца, перемешивают и заправляют соком лимона. Если соус получился кислым, то в него рекомендуется добавить 1 чайную ложку сахара.

Майонез - 200-250 г, огурец свежий - 50 г, лимон - 20 г.

Соус майонез с каперсами и огурцами

В соус майонез кладут нарезанные каперсы, огурцы, соус "Южный" и перемешивают. Заправляют соком лимона и сахаром.

Майонез - 200-250 г, каперсы - 20 г, соус "Южный" - 50 г, огурец соленый - 50 г, лимон - 20 г, сахар - 10 г.

Соус майонез с желатином

Желатин замачивают в воде (в соотношении 1:8) на 1-1,5 ч до полного набухания. Распускают набухший желатин в рыбном бульоне, доводят его до кипения, процеживают и охлаждают. Майонез соединяют с полузастывшим желе, взбивают венчиком и охлаждают.

Майонез - 200-250 г, бульон рыбный - 500 г, желатин - 15 г.

Соус хрен с уксусом

Натертый хрен соединяют со столовым уксусом, солью, сахаром и перемешивают. С целью предупреждения улетучивания ароматических веществ хранить соус рекомендуется в стеклянной посуде с плотной крышкой.

Хрен - 200 г, уксус 3%-ный - 100 г, соль, сахар по вкусу.

Соус хрен с уксусом и свеклой

Натертый хрен соединяют с уксусом, солью, сахаром, в конце вливают свекольный сок (сырую свеклу натирают на мелкой терке и отжимают через марлю) или добавляют натертую вареную свеклу и размешивают.

Хрен - 200 г, уксус 3%-ный - 100 г, сок свекольный или свекла отварная - 50 г, соль, сахар по вкусу.

Соус хрен с уксусом и морковью

Соус готовят так же, как соус хрен с уксусом и свеклой.

Хрен - 200 г, уксус 3%-ный - 100 г, сок морковный или морковь отварная - 50 г, соль, сахар по вкусу.

Соус хрен со сметаной

Сметану соединяют с хреном, солью, сахаром и заправляют соком лимона.

Хрен - 200 г, сметана - 200 г, лимон - 20 г, соль, сахар по вкусу.

Соус из уксуса, зелени и яиц на сливках

Яйца варят вкрутую, охлаждают и отделяют белки от желтков. Желтки разминают ложкой, смешивают с горчицей, уксусом, солью и сахаром, вводят во взбитые сливки вместе с мелко нарезанной зеленью, нарубленным белком яйца и перемешивают.

Сливки - 200 г, горчица - 20 г, уксус 3%-ный - 10 г, сахар - 10 г, соль - 5 г, зелень укропа или петрушки.

Соус чесночно-ореховый

Чеснок мелко рубят, соединяют с толчеными ядрами орехов, мелко нарезанной зеленью, другими предусматриваемыми рецептурой компонентами и перемешивают.

Чеснок - 6 долек, ядра грецких орехов - 50 г, масло растительное - 50 г, уксус 3%-ный - 10 г, зелень укропа или петрушки.

Соус чесночно-томатный

В томатное пюре добавляют измельченный чеснок, растертый с солью, сахаром и растительным маслом, мелко нарезанную зелень и заправляют соком лимона.

Томат-пюре - 100 г, чеснок - 5 долек, масло растительное - 20 г, лимон - 20 г, зелень петрушки или укропа, сахар, соль по вкусу.

Соус томатный (холодный)

Бульон - 200 г, томат-пюре - 100 г, лук репчатый - 50 г, масло растительное - 50 г, чеснок - 3 дольки, мука - 20 г, соль, черный молотый перец и сахар по вкусу.

Лук мелко рубят, обжаривают на растительном масле, в конце жарки добавляют томатное пюре и жарят до окрашивания жира, а затем добавляют муку, перемешивают и прогревают 5-7 минут. К обжаренным продуктам добавляют бульон, соль, сахар, проваривают соус 10-15 минут, заправляют перцем, мелко нарубленным чесноком и охлаждают.

Соус с зеленью и свежими огурцами

Мелко нарезанные огурцы соединяют с мелко нарезанным луком, зеленью, горчицей, разводят уксусом, перемешивают с растительным маслом и доводят до вкуса солью, сахаром и перцем.

Уксус 3%-ный - 200 г, масло растительное - 50 г, горчица - 10 г, огурцы свежие - 70 г, лук зеленый - 30 г, зелень укропа или петрушки, соль, сахар и черный молотый перец по вкусу.

Соус с яйцом и свежими огурцами

Желтки вареных яиц растирают с небольшим количеством соли и сахара, разводят с уксусом и соединяют с растительным маслом. Белки яиц и свежие огурцы мелко рубят, вводят в соус, перемешивают и доводят до вкуса солью, перцем и сахаром. Можно добавить в соус 1 ст.л. мелко нарезанной зелени укропа или петрушки.

Уксус 3%-ный - 100 г, масло растительное - 50 г, огурцы свежие - 30 г, яйца - 2 шт, соль, сахар и черный молотый перец по вкусу.

Заправка салатная

Соль и сахар разводят столовым уксусом до полного растворения, затем добавляют перец, растительное масло и перемешивают. Готовую

заправку следует хранить в бутылке из темного стекла в холодильнике. Перед использованием заправку необходимо тщательно взболтать.

Масло растительное - 100 г, уксус 3%-ный - 100 г, сахар - 20 г, соль и черный молотый перец по вкусу.

Заправка салатная с укропом

Сахар, соль и перец разводят уксусом, добавляют мелко нарезанную зелень укропа, растительное масло и тщательно перемешивают.

Использовать заправку рекомендуется после настаивания на холоде через 1-2 часа после ее приготовления.

Масло растительное - 100 г, уксус 3%-ный - 100 г, зелень петрушки или укропа - 30 г, сахар - 20 г, соль и черный молотый перец по вкусу.

Заправка салатная с чесноком, томатным соком и лимоном

Нарубленный чеснок растирают с солью, сахаром и перцем, разводят томатным соком, соединяют с растительным маслом и заправляют соком лимона.

Сок томатный - 100 г, масло растительное - 50 г, чеснок - 3 дольки, сахар - 20 г, лимон - 50 г, соль и черный молотый перец по вкусу.

Заправка горчичная

Соль, сахар, перец и столовую горчицу разводят уксусом и смешивают с растительным маслом.

Уксус 3%-ный - 100 г, масло растительное - 100 г, горчица - 20 г, сахар - 20 г, соль и черный молотый перец по вкусу.

Заправка горчичная с чесноком

Мелко нарубленный чеснок растирают с солью, сахаром и перцем, добавляют горчицу, разводят уксусом, соединяют с растительным маслом и перемешивают.

Уксус 3%-ный - 100 г, масло растительное - 100 г, горчица - 10 г, сахар - 10 г, чеснок - 3 дольки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Заправка горчичная с желтками вареных яиц

Желтки вареных яиц растирают с солью и сахаром до образования однородной массы, добавляют перец, соединяют, перемешивая до густой массы, с растительным маслом, а затем разводят уксусом.

Уксус 3%-ный - 100 г, масло растительное - 50 г, желтки - 2 шт., сахар - 20 г, соль - 10 г, черный молотый перец по вкусу.

Заправка с зеленью и соком лимона

Уксус соединяют с отжатым соком лимона, перемешивают с растительным маслом, мелко нарезанной зеленью и доводят до вкуса солью, сахаром и молотым перцем.

Масло растительное - 100 г, уксус 3%-ный - 50 г, лимон - 50 г, зелень укропа или петрушки - 20 г, соль, сахар и черный молотый перец по вкусу.

Маринад овощной с томатом

Морковь и корень петрушки нарезают соломкой (или натирают на терке с крупными отверстиями), лук - полукольцами и обжаривают их на растительном масле в течение 5-7 мин. Затем добавляют томатное пюре, жарят еще 7-10 мин на слабом огне, после чего добавляют рыбный бульон, уксус, сахар, соль и тушат в закрытой посуде до полного размягчения овощей. Если маринад во время тушения сильно загустел, то в него можно добавить немного рыбного бульона.

На 1 стакан рыбного бульона: морковь - 50 г, лук репчатый - 50 г, петрушка (корень) - 50 г, уксус 3%-ный - 100 г, томат-пюре - 100 г, масло растительное - 50 г, 3-5 горошин черного душистого перца, лавровый лист, соль, сахар по вкусу.

Для формирования ароматного вкуса в соус маринад добавляют перец горошком, лавровый лист, 1 бутон гвоздики, немного молотой корицы. Доводят соус до вкуса солью, сахаром, а если требуется - уксусом.

Соус маринад можно готовить по аналогичной технологии и без томатного пюре или томатной пасты. Однако в этом случае для получения соуса более связанной консистенции (в конце тушения овощей) в него добавляют разведенный в холодном бульоне крахмал или

пассерованную муку (из расчета 1-2 ч. л. муки или крахмала на 1/2 стакана бульона) и доводят до кипения.

Маринад из лука и белых кореньев

На 2 стакана рыбного бульона: лук репчатый - 50 г, петрушка, сельдерей (корень) - 70 г, масло растительное - 70 г, уксус 6%-ный - 100 г, перец, лавровый

Нарезанный полукольцами репчатый лук и мелко нарезанные коренья обжаривают на растительном масле, добавляют бульон, уксус, перец горошком и тушат до мягкости лука и кореньев. В конце тушения

добавляют лавровый лист и доводят маринад до вкуса солью и сахаром.

лист, соль и сахар по вкусу.

Маринад луковый с томатом

Репчатый лук, нарезанный соломкой, обжаривают на растительном масле в течение 7-10 мин, добавляют томатную пасту и жарят еще 3-5 мин. Затем вливают бульон, добавляют специи и проваривают соус до загустения. В конце варки соус маринад доводят до вкуса солью и сахаром.

На 2 стакана рыбного бульона: лук репчатый - 500 г, масло растительное - 100 г, томат-паста - 60 г, соль, сахар и специи по вкусу.

Чтобы маринад получился более острым, в него можно добавить 1 столовую ложку какого-либо соуса, например "Южный", "Острый" или "Краснодарский".

Маринад овощной со свеклой

Свеклу нарезают соломкой, слегка обжаривают на растительном масле (взяв только часть его), добавляют часть бульона, уксуса и тушат до готовности. Морковь, корень петрушки, репчатый лук, нарезанные соломкой, обжаривают на растительном масле в течение 5-10 мин, а затем тушат, добавив бульон и уксус. В конце тушения в маринад, соединив со свеклой, вводят разведенный в холодном бульоне крахмал (или муку), соль, сахар, специи и доводят его до кипения.

На 1 стакан рыбного бульона: уксус 3%-ный - 100 г, свекла - 100 г, морковь - 50 г, лук репчатый - 50 г, петрушка (корень) - 20 г, томат-паста - 20 г, мука - 100 г, соль, сахар, специи по вкусу.

Свеклу для этого маринада можно также сварить в кожице до готовности, затем очистить ее, нарезать соломкой, после чего обжарить вместе с подготовленными овощами и томатом.

В соусы маринад овощной с томатом, без томата и в соус маринад овощной со свеклой можно добавить для своеобразия вкуса маринованные нарезанные соломкой яблоки из расчета 75-100 г яблок на 500 г соуса.

Соус к отварным овощам

Яйца сварить вкрутую, отделить желтки, растереть их в керамической посуде деревянной ложкой или пестиком, добавляя готовый соус майонез, а затем густую сметану, размешать до однородной консистенции, добавить мелко нарубленную зелень петрушки и укропа.

Майонез - 200 г, сметана - 100 г, яйца - 3 шт., зелень.

В этот соус можно класть сырые желтки, добавив немного готовой горчицы.

Соус сметанный острый

Уксус влить в посуду, добавить сахар, соль, молотый перец и хорошо перемешать деревянной ложкой. Полученную смесь соединить со сметаной и протертыми белками сваренных яиц. Хорошо взбить и заправить соком из свежих овощей, фруктов.

Сметана - 200 г, уксус - 50 г, сахар - 10 г, яйца - 2 шт. соль по вкусу.

Уксус можно заменить мелко нарубленными каперсами.

Соус сметанный с хреном и яблоками

Корень хрена обмыть, очистить от кожицы, натереть на мелкую терку. Яблоки обмыть, обсушить, очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть, смешать с хреном и сметаной. Добавить соль, сахар, лимонный сок или очищенный от корки мелко нарезанный лимон, тщательно взбить. Лимон можно заменить лимонной кислотой.

Сметана - 200 г, хрен - 50 г, яблоки - 50 г, лимон - 50 г, соль, сахар по вкусу.

Соус сметанный для фруктовых салатов

Ягоды после удаления плодоножек промыть в холодной воде и выложить на решето или в дуршлаг, чтобы стекла вода, затем протереть через частое сито. С лимона и апельсина срезать корку. Сок отжать, а корку мелко нашинковать, ошпарить и охладить.

Сметана - 400 г, ягоды - 50 г, апельсин - 50 г, лимон - 20 г, ликер - 30 г, сахар - 30 г, корица - 1 г.

Полученные соки (ягодный, лимонный и апельсиновый) и цедру соединить со сметаной, добавить сахар, толченую корицу, ликер и хорошо перемешать.

Этим соусом заправляют только охлажденные продукты.

Соус голландский с лимонным соком

Тщательно отделить сырые яичные желтки в небольшую посуду, влить холодную воду или бульон, добавить нарезанное кусочками сливочное масло и варить (на водяной бане) при температуре не более 80 при непрерывном помешивании деревянной лопаткой. Как только смесь загустеет, нагревание прекратить и заправить солью и лимонным соком.

Масло сливочное или маргарин - 200 г, бульон - 200 г, желтки - 4 шт., лимон - 20 г, соль по вкусу.

Соус можно использовать для приготовления производных соусов; его можно подать к цветной капусте, спарже, земляной груше, артишокам.

Соус голландский со взбитыми сливками

Соус голландский - 300 г, сливки - 100 г, соль по вкусу.

Сливки хорошо взбить, добавить в готовый голландский соус, тщательно перемешать деревянной веселкой до получения однородной массы.

Соус можно подать к припущенным и отварным овощным блюдам.

Соус сухарный

Сливочное масло нагреть до светло-коричневого цвета, всыпать размолотые белые сухари, слегка прожарить, добавить соль и лимонную кислоту.

Масло сливочное - 300 г, сухари белые - 300 г, соль и лимонная кислота по вкусу.

Соус подают к отваренным овощам, макаронам, вермишели.

Соус молочный

В кастрюле или на сковороде спассеровать пшеничную муку до светло-желтого цвета, затем влить молоко, размешать и кипятить 5-10 минут. В конце добавить соль. Соус молочный подают к овощным, творожным и крупяным блюдам. Если соус подается к крупяным или творожным блюдам, в него можно добавить ванилин.

Молоко - 400 г, мука - 50 г, масло сливочное - 40 г.

Соус грибной

Пшеничную муку поджарить на сливочном масле, развести грибным бульоном и кипятить 15 минут. Затем добавить нарезанный и обжаренный на сливочном масле лук и сваренные белые грибы.

Бульон грибной - 500 г, мука пшеничная - 50 г, масло сливочное - 50 г, лук репчатый - 30 г, грибы отварные - 40 г, сметана - 100 г, соль.

Соус посолить по вкусу и прокипятить со сметаной.

Грибной соус подают к разнообразным картофельным, макаронным и овощным блюдам.

Соус из сливового повидла

Размешать картофельную муку с молоком и повидлом, вскипятить, прибавить по вкусу сахар, толченую корицу и лимонную цедру. Вместо молока можно взять сливки.

Повидло сливовое - 100-150 г, мука картофельная - 10 г, молоко - 150 г, корица, лимонная цедра.

Соус из мармелада

Фруктовый мармелад опустить в кипящую воду, тщательно размешать, влить разведенный крахмал, добавить сахар по вкусу и вино.

Мармелад - 150 г, мука картофельная - 10 г, вода - 250 г, вино фруктовое - 50 г, сахар.

Мармелад можно разводить не водой, а настоем шиповника.

Соус абрикосовый

Сушеные абрикосы вымыть, на несколько часов замочить в воде, в той же воде сварить. Протереть, смешать с картофельной мукой, добавить по вкусу сахар и сливки, вскипятить.

Абрикосовый мармелад - 100-150 г, картофельная мука - 10 г, сливки - 130 г, сахар.

Соус яблочный

Вымытые, нарезанные яблоки залить водой, сварить, протереть. Влить разведенный в 2-3 ложках воды крахмал, вино, вскипятить.

Яблоки - 200 г, мука картофельная - 10 г, сахар - 60-80 г, вино - 50 г, цедра лимонная.

Соус из крыжовника

Крыжовник помыть, залить небольшим количеством кипятка, сварить, протереть, добавить картофельную муку (разведенную в 3 ложках воды), сахар и вино, вскипятить. В охлажденный соус можно добавить желток.

Крыжовник - 200 г, мука картофельная - 10 г, сахар - 60-80 г, вино фруктовое - 50 г.

Соус смородинно-малиновый

Смородину и малину перебрать, сполоснуть и залить небольшим количеством воды, вскипятить. Протереть через густое сито. Часть жидкости остудить, смешать с картофельной мукой, влить в оставшуюся жидкость, добавить сахар, довести до кипения.

Смородина - 150 г, малина - 100 г, сахар - 80 г, сливки - 130 г, мука картофельная - 10 г.

Размешать со сливками; можно добавить сырой желток.

Соус из белого вина

Желтки растереть с сахаром. К желткам постепенно подливать горячее вино. Взбивать на пару, пока соус не загустеет, приправить по вкусу лимонной цедрой. Соус сразу же подавать на стол, чтобы пена не осела.

Белое вино - 125 г, желтки - 3-4 шт., сахар - 60-80 г, лимонная цедра.

Этот соус можно подать к пудингу или запеканке.

Соус ванильный

Желтки растереть с сахаром добела, а молоко вскипятить с ванилью. Продолжая растирать желтки, подливая понемногу горячее молоко. Посуду с желтками при этом лучше держать на паровой бане. Когда все молоко соединится с желтками, соус варить до сгущения, но не кипятить.

Молоко - 500 г, желтки - 2 шт., сахар - 70 г, ваниль.

НЕКОТОРЫЕ СОУСЫ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ

Белый соус

Первый способ. Положить половину масла в кастрюлю, растопить, добавить разведенную в воде муку и, помешивая, проварить 2-3 минуты. Постепенно добавить горячую воду, помешивая, чтобы не осталось комочков. Кипятить на малом огне 10 минут, добавить оставшееся масло, закладывая его маленькими кусочками, перемешать, посолить и поперчить.

Сливочное масло - 30 г, мука - 40 г, вода - 0,5 л, соль, перец по вкусу.

Второй способ. Развести муку в небольшом количестве (0,05 л) воды. Оставшуюся воду довести до кипения и в момент закипания вылить в нее разведенную муку, все время помешивая. Посолить, поперчить. Уварить смесь до желаемой консистенции. В момент подачи на стол в соус добавить сливочное масло, опуская его в соус маленькими кусочками. Перемешать.

Мука - 40 г, сливочное масло - 150 г, вода - 0,4 л, соль по вкусу.

Соус по-нормандски

Приготовить густой белый соус. В момент подачи добавить в него рыбный или грибной бульон, желток и сметану, перемешать.

Белый соус - 300 г, рыбный бульон - 0,1 л, яйца - 1 шт., сметана - 80 г, соль по вкусу.

Подавать, не доводя до кипения.

Весенний соус

Обдать кипятком травы, дать стечь воде, нарезать, размять со сливочным маслом, добавить к этой массе белый соус, приготовленный без масла.

Белый соус - 350 г, сливочное масло - 125 г, эстрагон - 50 г, петрушка - 50 г, соль по вкусу.

Золотистая подлива

Основа многих соусов. Масло растопить, когда оно прогреется и начнет дымиться, добавить муку и прожарить, помешивая, до золотистого цвета. Постепенно влить горячую жидкость, не переставая помешивать. Посолить, поперчить.

Сливочное масло - 50 г, мука - 60 г, бульон или горячая вода - 0,45 л, соль по вкусу.

Томатный соус

Первый способ. Разрезать помидоры на 4 части, проварить их в течение 5 минут без воды, протереть через сито. Приготовить золотистую подливу из 30 г муки и 30 г сливочного масла, развести ее томатным пюре, разбавить бульоном, добавить нарезанную кубиками морковь, лук, чабрец, лавровый лист, перец, соль, прокипятить на слабом огне 30 минут. Перед подачей добавить 30 г сливочного масла.

Помидоры - 450 г, морковь - 70 г, лук - 80 г, сливочное масло - 60 г, мука - 30 г, бульон - 0,15 л, петрушка - 50 г, лавровый лист - 1 г, чабрец - 2 г, соль по вкусу.

Второй способ. Налить томатный сок в маленькую кастрюлю, подогреть и кипятить на огне в течение 10 минут. В другой кастрюле подогреть растительное масло и поджарить нарезанный лук, добавить муку и обжарить ее до золотистого цвета. Влить томатный сок, положить сахар, лавровый лист. Проварить на малом огне в течение 20 минут. Если соус получится слишком густым, добавить немного кипяченой воды. Посолить, поперчить.

Томатный сок - 0,55 л, лук - 80 г, мука - 30 г, сахар - 3 г, лавровый лист - 1 г, растительное масло - 50 г, соль, перец по вкусу.

Морской соус

Куриный бульон - 0,25 л, масло сливочное - 50 г, мука - 60 г, вино

Приготовить золотистую подливу наполовину на курином бульоне, наполовину на белом вине. В конце

приготовления добавить сливочное масло мелкими кусочками, посолить, поперчить.

белое - 0,25 л, соль, перец по вкусу.

Соус грибиш

Сварить яйца вкрутую, очистить, отделить желтки. Белки мелко порубить. Желтки растереть. Смешать желтки с горчицей и растительным маслом, добавляя их небольшими порциями. Затем добавить уксус. В готовый соус положить мелко нарезанные корнишоны, белки и зелень.

Яйца - 3 шт., масло растительное - 250 г, горчица - 30 г, корнишоны - 50 г, уксус - 30 г, мелко нарезанная зелень, соль, перец по вкусу.

Соус беарнез

Уварить на слабом нагреве в течение 20-30 минут уксус с луком, чесноком, эстрагоном. Протереть полученную смесь через сито, ввести в нее желтки и поставить на водяную баню. Постоянно мешая, добавить постепенно маленькими кусочками масло.

Уксус - 250 г, лук - 150 г, яйца (желтки) - 3 шт., чеснок - 2 г, масло сливочное - 150 г, эстрагон, соль по вкусу.

СОУСЫ И ПРИПРАВЫ ДЛЯ БЛЮД ИЗ ДИКОРАСТУЩИХ СЪЕДОБНЫХ РАСТЕНИЙ

Соус из хмеля с грибами

В пассерованный лук добавить предварительно отваренные измельченные грибы и продолжать жарить 5 минут, добавить томатный соус и варить 15 минут. Добавить отвар шишек хмеля (шишки отварить в 150 г воды), добавить вино и заправить сливочным маслом. Подавать к мясным блюдам.

Томатный соус - 600 г, лук репчатый - 200 г, грибы свежие - 40 г, маргарин - 30 г, масло сливочное - 20 г, вино сухое - 0,1 л, хмель - 20 г, соль, перец по вкусу.

Соус из щавеля

Промытый щавель пропустить через мясорубку, потушить в сливочном масле. Посыпать мукой, развести водой, перемешать и варить до нужной консистенции, затем прибавить сметану, довести до кипения. Если нужен соус менее кислый, то следует предварительно отварить щавель в воде и слить отвар.

Щавель - 600 г, масло сливочное - 30 г, пшеничная мука - 50 г, вода или мясной бульон - 0,5 л, сметана - 120 г, соль по вкусу.

Соус из калины

Развести крахмал, влить его в кипящую воду, добавить сок калины, сахарный песок и довести до кипения. Использовать как подливу к крупяным блюдам.

Сок калины - 0,5 л, сахар-песок - 60 г, вода - 0,5 л, крахмал картофельный - 20 г.

Пюре из спорыша и крапивы

Спорыш - 500 г, крапива - 500 г, соль по вкусу.

Промытые листья спорыша и крапивы (равные количества) измельчить на мясорубке, добавить соль и перемешать. Сложить в банку и хранить на холоде. Использовать для заправки супов (по 2 ст. л. на 1 порцию), в качестве приправ ко вторым мясным и рыбным блюдам, а также при изготовлении салатов (по 1-2 ст. л. на 2 порции)

Пюре из крапивы с растительным маслом

Промытые листья молодой крапивы отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, измельчить, посыпать мукой, добавить крапивный отвар, перемешать и снова варить, непрерывно помешивая, до увеличения объема. Затем добавить тертый хрен, поджаренный в растительном масле, лук, перемешать и подавать к блюдам в качестве приправы.

Крапива - 2 кг, мука пшеничная - 50 г, лук репчатый - 150 г, масло растительное - 50 г, хрен, соль по вкусу.

Пюре из настурции и крапивы

Промытую зелень настурции, измельчить на мясорубке, посолить, заправить растительным маслом, перемешать и использовать в качестве приправы к блюдам из дичи, сыра и творога.

Листья настурции - 500 г, листья крапивы - 500 г, зелень укропа - 80 г, масло растительное - 140 г, соль, перец по вкусу.

Приправка из зведчатки и хрена

Измельчить на мясорубке зведчатку, добавить хрен, чеснок, растительное масло, соль и уксус, перемешать в пюреобразную массу и использовать в качестве приправы к мясным, рыбным и овощным блюдам.

Свежая зведчатка (без корней) - 600 г, хрен тертый - 400 г, чеснок - 25 г, масло растительное - 150 г, соль, уксус по вкусу.

ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ

В приготовлении питательной и вкусной пищи большую роль играют пряновкусовые растения. Они улучшают вкусовые и ароматические качества продукта, усиливают выделение пищеварительных соков и этим содействуют лучшему усвоению пищи. Очень важно в кулинарии умело пользоваться определенным сочетанием пряностей, чтобы они дополняли друг друга. Например, мясо можно лишь поперчить или нашпиговать его чесноком, а можно приготовить из него блюдо с тонкими вкусовыми качествами, если для соуса составить композицию пряностей.

Добавление пряностей в пищу позволяет снизить норму соли. Это особенно важно при назначении малосольной диеты.

Каждую пряность следует хранить отдельно в банке с плотно закрывающейся крышкой. Брать ее можно только сухими руками или сухой ложкой. К пряным растениям относятся: петрушка, сельдерей, укроп, хрен, чеснок, перец и др. Чеснок и перец могут вызвать раздражение слизистой оболочки пищеварительного тракта, поэтому людям с заболеваниями пищеварительного тракта следует воздержаться от этих добавок.

Петрушка

Свежая молодая петрушка - неизменная приправа к первым и вторым блюдам. Добавляют зелень, когда блюдо уже готово. Часто при варке бульонов петрушку кладут вместе с зеленью укропа или эстрагона. Особый аромат блюдам придает корень петрушки. При варке

бульонов корень разрезают вдоль на две половины и подпекают на плите без жира, чтобы образовалась коричневая корочка. Такой корень придает бульону или супу особый цвет и аромат.

Чаще всего корень петрушки пассеруют на жире и только потом добавляют во всевозможные супы и вторые блюда.

Рубленую зелень или сок петрушки используют для приготовления витаминизированных напитков. Зелень петрушки кладут в творог, добавляют в сливочное масло для бутербродов. Измельченной петрушкой посыпают глазунью, замешивают ее в омлет. С петрушкой сухой (измельченной) или свежей делают мясные котлеты, мучные оладьи, добавляют в фарш.

Петрушка - двухлетнее растение, относится к пряновкусовым овощам. В зависимости от назначения выращивают листовую петрушку, с хорошо развитыми листьями, и корневую, с развитым мясным корнем. Та и другая имеют хороший набор в соотношение минеральных веществ и витаминов для организма человека. Листовая и корневая богаты натрием, калием, кальцием, магнием, фосфором, железом (1,9 мг%). Снабжают организм человека редкими элементами: алюминием, литием, ванадием, титаном, никелем, молибденом, марганцем, необходимыми для работы ферментных систем. Петрушка повышает аппетит, улучшает вкусовые свойства пищи, активизирует пищеварение, улучшает обмен веществ. Богата витаминами. В 100 г зелени содержится до 300 мг% витамина С, то есть в 5 раз больше, чем в апельсинах и лимонах. По содержанию витамина С превосходит большинство овощей. С витамином С в петрушке удачно сочетаются витамины группы Р, так как биологически они часто действуют совместно. Витамин С хорошо сохраняется в сушеных листьях. 7-10 г свежих листьев петрушки удовлетворяют суточную потребность человека в витамине С. Много содержится в петрушке витамина А (каротина) - от 2 до 20 мг. Имеются витамины В1 и В2, никотиновая кислота и фолиевая, которая регулирует процесс кроветворения. В зелени петрушки содержится витамин К. В 2-х ст. ложках мелко нарезанной зелени петрушки содержится 1/3 суточной

дозы витамина А, 2/3 дозы витамина С и 1/8 - железа. В плодах петрушки (семенах) содержится до 7 % эфирного масла.

Зелень на зиму можно сушить, мариновать и солить. Предварительно обрезают твердые черенки, удаляют вялые и испорченные листья, тщательно промывают. Зелень нарезают, сушат в духовом шкафу или на воздухе - только не на солнце.

В сухую погоду после мытья петрушку стряхивают от воды, связывают небольшими рыхлыми пучками и развешивают в тени под навесом в хорошо проветриваемых чердаках. В сырую погоду сушат в духовом шкафу при температуре не выше 50С. При более высокой температуре сушки разрушаются витамины и улетучивается эфирное масло. Сушат и корни, разрезая вдоль волокон.

Хранят сушеную петрушку в стеклянных банках, плотно закрытых крышкой.

Для засолки зелень плотно укладывают в банки, пересыпая солью (2 чайные ложки соли - 20 г на 100 г зелени), плотно утрамбовывают, чтобы появился сок, закрывают крышками. Хранить зелень нужно на холоде - при температуре не выше 1С.

Свежую петрушку можно хранить в холодильнике, сбрызнув водой и поместив в целлофановый мешочек.

Укроп

Укроп отличается высоким содержанием эфирных масел, которыми и объясняется его аромат. Он обогащает пищу витаминами и минеральными веществами. В нем содержится много аскорбиновой кислоты (100 мг), каротина (1 мг), имеются витамины В1, Р, РР, фолиевая кислота и др. Богат и минеральными веществами калия (335 мг), магния, кальция, фосфора и др. Он улучшает вкусовые качества пищи, внешний вид, возбуждает аппетит, стимулирует секрецию пищеварительных желез.

Свежей и сушеной зеленью укропа приправляют первые и вторые блюда и украшают их. Он обогащает рацион витаминами, особенно витамином С. Укропа можно потреблять по сравнению с другими

пряностями больше. Его следует закладывать в горячее блюдо в момент готовности, когда кастрюля снимается с огня.

Укроп влияет на снижение соли в блюде, препятствует перенасыщению организма солями. Даже у соленой рыбы при варке и жарении снижается норма поваренной соли, если увеличить дозу укропа. Сушеный укроп кладут в кастрюлю за 10-15 минут до окончания варки (кипения), в этом случае укроп хорошо отдает свой аромат пище. Укроп, собранный в стадии цветения, кладут при засолке огурцов и капусты.

Зимой можно пользоваться для приготовления блюд укропным маслом и его спиртовым раствором (эссенцией) - они продаются в продуктовых магазинах. Эти пряности отличаются очень высокой концентрацией и поэтому их применяют в очень малых дозах: 1-2 капли на 1 литр жидкости.

С лечебной целью используют листья, стебли, семена укропа.

Готовят смеси с укропом, где укроп входит как один из компонентов в смеси пряностей, употребляемых европейской кухней для сдабривания овощных блюд и приготовления кисло-сладких маринадов.

Смесь трех пряностей. 2 стручка красного перца, 4 зубчика чеснока, 4 веточки укропа.

Смесь пяти пряностей. 4 веточки укропа, 12 зерен черного перца, 4 зубчика чеснока, 2 листа хрена, 2 листа сельдерея.

Смесь восьми пряностей. 12 веточек укропа, 8 зерен черного перца, 2 стручка красного перца, 4 зубчика чеснока, 2 листа петрушки, 2 листа хрена, 2 листа сельдерея, 2 лавровых листа.

Французская пряная смесь для супов - "б у к е т г а р н и" (в расчете на 4 порции). Всемирной известностью пользуется французская смесь "букет гарни". Она состоит из свежих или сухих (не молотых) пряностей, которые опускают в суп на ниточке в специальном марлевом мешочке. Проделывают это за пять минут до готовности супа, а перед подачей на стол мешочек вынимают. Укроп - непременная составная часть "букета гарни". 2 веточки укропа, 1 корешок и 1 лист петрушки, 4

лавровых листа, 2 листа сельдерея, 2 веточки чабреца, 4 зубчика чеснока, 5 горошин черного перца, 1 тычинка шафрана.

Бобовая смесь (для гороховых, бобовых, фасолевых и чечевичных блюд). 3 чайные ложки укропа, 1 головка чеснока, 2 чайные ложки чабера, 1/2 чайной ложки кориандра, 1 чайная ложка молотого красного перца, 1 чайная ложка мяты, 1 лавровый лист.

Смесь для несладких блюд. 2 чайные ложки укропа, 1 головка репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 4 зерна черного перца, 1/2 чайной ложки красного перца.

Смесь для студня (на 1 кг мяса). Укроп - 2 измельченных (пропущенных через мясорубку) зрелых стебля или 1,5 чайные ложки семян, лавровый лист - 5 шт., чеснок - 3 зубчика, черный перец - 6-8 зерен (раздавленных). Пряную смесь варят в солено-сладком мясном бульоне. В процессе варки по вкусу добавляется натуральный сок.

Укроп сушат. Сушат его на зиму в целом или измельченном виде. Сушат раздельно стебли и листья. Сначала перебирают и промывают в холодной воде, а потом сушат раздельно, тонким слоем, чтобы отсохли от воды. Стебли режут ножом, а листья оставляют целыми. Сушат на полотенце - на солнце или в умеренно освещенном и проветриваемом помещении. В городских условиях лучше сушить на балконе или на подоконнике с приоткрытой форточкой, но чтобы солнце грело с утра, а затем положить на целый день в тень. В этом случае укроп не теряет цвета, а аромат, наоборот, усиливается. Продолжительность сушки на воздухе в проветриваемом помещении составляет 4-5 дней. Высушенный укроп упаковывают в стеклянные банки и плотно закрывают крышками. Хранят в темном месте. В таком состоянии укроп может храниться до трех лет, не теряя полезных свойств.

В духовом шкафу укроп сушат 5-6 часов, сначала 15 минут с приоткрытой дверцой, при температуре 40-60С.

Для пищевого и лечебного применения зеленый сушеный укроп измельчают в мелкий порошок на специальной мельнице (для сыпучих продуктов) или мясорубке с мелкой решеткой и используют повседневно вместо перца в качестве приправы.

Укроп солят на зиму. Укроп вымыть, немного обсушить, потом нарезать или нарубить листья со стеблями, перемешать с сухой солью (2 чайные ложки соли (20 г) на 100 г укропа). Смесь укропа с солью уложить в стеклянные банки и хорошо утрамбовать, чтобы появился сок, и хранить в темном прохладном месте, но не ниже 0С. Эта зелень сохраняет натуральную окраску. Но этот концентрат идет только в супы, в довольно малых дозах. В этом случае многие вещества (витамины, минеральные элементы) вымываются и окисляются.

Сельдерей

Есть три вида огородного сельдерея: корневой (кладут в супы и т. п.), черешковый (для салатов) и листовой - его используют как пряную зелень. Листья сельдерея в целлофане сохраняются в холодильнике 2-3 дня. Если завяли, опустите на 30 минут в воду комнатной температуры.

Сельдерей выделяется среди других овощей хорошим соотношением минеральных веществ и витаминов. В нем насчитывается до 40 видов различных солей, витаминов и других веществ (калий, магний, фосфор, железо, белки, пектины, каротин, витамины С, В1, В2, РР, фолиевая кислота и др.).

Сельдерей омолаживает организм, улучшает обмен веществ, помогает избавиться от лишнего веса, содержит фитонциды, эфирные масла, которые обладают дезинфицирующим свойством.

Зелень листьев сельдерея используется в качестве приправы к супам, рыбным и мясным блюдам.

Средний вес клубня сельдерея составляет 40-60 г, корнеплоды съедобны, их следует есть и в сыром и в вареном виде. Сельдерей тушат, жарят, делают салаты. Из сырых кочешков делают салаты, из тушеных - гарниры к мясным и рыбным блюдам.

Чтобы придать бульону аромат, надо положить в него корни сельдерея, разрезанные пополам и поджаренные с одной стороны без масла. Чтобы при очистке сельдерей не потемнел, кожицу следует снимать тонким острым ножом, чтобы уменьшить потерю витаминов. Корнеплоды при варке следует опускать в кипящую воду и варить в закрытой посуде. Они должны быть покрыты водой не более 1 см. Вода,

в которой варились корнеплоды, содержит много питательных веществ, ее следует использовать для приготовления супов и соусов. Чем мельче нарезаны корни сельдерея, тем больше ароматических веществ они выделяют при тушении. Корни и листья сельдерея заготовляют впрок.

Корни сельдерея сушат. В первую очередь их тщательно промывают водой. Затем очищают от поверхностного слоя, пропитанного запахом земли, нарезают соломкой (вдоль, а не поперек слоя), тонко мелкие корни нарезают поперек слоя. Чем мельче нарезаны корни, тем быстрее и лучше они сушатся. Сушить корни лучше на солнце, рассыпав предварительно на полотне. Когда корни хорошо высохнут (при этом они не должны крошиться в порошок при растирании), их можно дополнительно подсушить в печи, но ни в коем случае не подогревать в духовке. Сушка длится обычно неделю.

Корни сушат в вареном виде, такими они сохраняют внешний вид и вкус. Вареные овощи нашинковать и рассыпать тонким слоем на воздухе, перемешивая несколько раз. Подсушенные овощи нашинковать и рассыпать тонким слоем на полотенце или фанере и подсушить на воздухе, перемешивая несколько раз. Подсушенные овощи положить на листы слоем 1-2 см, поставить в духовом шкафу или в печь при температуре 60С на 5-6 часов, в процессе сушки несколько раз перемешивать. В начале сушки дверца должна быть приоткрыта.

Листья сельдерея на зиму солят. Листья сельдерея промыть, дать стечь воде, мелко нарубить, смешать с солью и плотно уложить в стеклянную банку. Пропорция: 100 г листьев сельдерея, 2 чайные ложки сухой соли. Такая зелень хороша в любом бульоне. Но следует помнить, что бульон в этом случае лучше не солить.

Корни сельдерея хранят зимой в ящиках с песком в погребе. Корни сельдерея моют жесткой щеткой в проточной воде, кожицу срезают. Чтобы очищенные корни не потемнели и не потеряли вида, их следует натереть лимоном или сбрызнуть уксусом. Шинкуя для салата сырой сельдерей, его надо перемешать, иначе потемнеет.

Мята

Мята - многолетнее травянистое растение с прямостоячим стеблем и довольно мощным разветвленным корневищем. Она имеет характерный ароматный запах. В листьях, цветках и стеблях растения содержится эфирное масло (1,5-3,5%), небольшое количество дубильных веществ, органические кислоты, каротин (провитамин А). Главным носителем аромата мятного масла и его физиологически активным компонентом является ментол.

Листья мяты используют как составную часть сложных смесей, улучшающих пищеварение. Мята применяется как успокаивающее средство при нервных и сердечных болезнях, как укрепляющее - при упадке сил, ревматизме. Поступая в организм, мята усиливает секрецию пищеварительных желез, способствует более быстрому опорожнению желудка и кишечника. Мятное масло благотворно действует на функцию печени и желчного пузыря, расширяет кровеносные сосуды.

В кулинарии применяется несколько видов мяты. Используются те, которые дают наименьшую горечь при нагревании: кудрявая мята, мелисса (лимонная мята), пряная мята (эльсгольция) и яблочная мята.

Мяту вносят в блюда только в сушеном или молотом виде (порошок).

Мяту в кулинарии чаще всего используют для ароматизации некоторых продуктов и напитков (мятный квас, мятные пряники и т. п.). В свежем виде мяту применяют как приправу для улучшения пищеварения, добавляют в супы, вторые блюда, хлебный квас.

Полынь (горькая)

В листьях и стеблях полыни содержатся эфирное масло, витамин С, фитонциды, небольшое количество дубильных веществ. Ее знают как лекарственную траву, но многие любят ее горький запах и вкус и используют как приправу к жареным мясным блюдам, особенно к жареному гусю. Она возбуждает аппетит, создает условия для отделения желудочного сока, выделения желчи, улучшает пищеварение.

Заготавливают надземную часть растения (траву) в период цветения. Срезают верхушки растений длиной не более 20-25 см. Собранное сырье сушат под навесом, на чердаках или в хорошо

проветриваемых помещениях. Можно сушить в духовом шкафу при температуре 40-60С. Срок хранения сухого сырья 2 года. Хранить в хорошо проветриваемых помещениях.

Препараты горькой полыни применяют по назначению врача для восстановления и улучшения аппетита, при гастритах, заболеваниях печени, желчного пузыря.

Чабер

Чабер - душистое травяное растение, содержит ароматическое масло. Молодой чабер (до или в начале цветения) употребляется в кулинарии как очень сильная и приятная пряность, главным образом для засолки овощей. Чабер является вяжущим, мочегонным и потогонным средством. Его сушат, добавляют во все блюда.

Чабрец (тимьян)

Чабрец (тимьян) - такая же пряная трава, как чабер и в кулинарии имеет сходное применение.

Чабрец - маленький стелющийся кустарник, растет повсеместно: на холмах, межах, по сухим склонам и оврагам, в сухом сосновом лесу, на песчаной и известковой почве. Собирают траву в период цветения (июнь, июль, август), так как в этот период она больше содержит эфирного масла, горькие дубильные вещества.

Применяют эту траву и в народной медицине в виде настоя, отвара при кашле, бессоннице.

Пастернак (корень)

Пастернак (корень), как и петрушка, принадлежит к числу пряных овощей, только по вкусу несколько грубее. Корень у огородного пастернака, толстый, мясистый, как и листья, используют широко в свежем и сушеном виде. Применяются при консервировании, солении огурцов, кладут его в маринады.

Пастернак используется для лечения сердечно-сосудистой системы, почек (когда имеются камни или песок в почках) и желудочно-кишечного тракта. Он снижает кровяное давление, расширяет кровеносные сосуды сердца, является мочегонным средством.

Кинза (кориандр)

Кинза (кориандр) используется в качестве приправы к овощам, мясным, рисовым блюдам. Эфирное масло кинзы улучшает деятельность пищеварительных желез. Но не следует увлекаться кинзой при обострении язвенной болезни желудка, двенадцатиперстной кишки, холецистите. Плоды кинзы богаты жирами, белками, углеводами. В листьях ее содержатся каротин, витамины C, B1, B2, P, минеральные соли. Плоды кинзы являются желчегонным средством, способствуют отхаркиванию, улучшению пищеварения.

Гвоздика

Гвоздика - ароматическая пряность, представляет собой нераспустившиеся бутоны цветов тропического гвоздичного дерева. Применяют гвоздику в строго умеренных дозах, так как даже самые минимальные ее количества придают пище сильный аромат, свойственный этой пряности. Гвоздика хороша в маринадах, соленьях, ее добавляют в некоторые блюда из мяса и дичи, в соусы, вводят в кондитерские изделия, а также в сладкие блюда. Для наилучшего и эффективного использования гвоздику рекомендуется закладывать незадолго до окончания тепловой обработки блюда.

Черный перец

Черный перец - это самая универсальная пряность, употребляемая во все виды блюд - салаты, супы, вторые мясные, рыбные, овощные, грибные блюда, в соления, а также в кондитерские изделия. Черный перец поступает в продажу в виде горошка и молотым. Наибольший аромат дают раздавленные горошки перца.

Черный перец отличается умеренной жгучестью, приятным ароматом.

Душистый перец

По внешнему виду душистый перец напоминает черный: горошины душистого перца темно-коричневого цвета. Душистый перец, в отличие от черного, обладает более сильным приятным ароматом, соединяющим в себе аромат корицы, черного перца, мускатного ореха и гвоздики, а также значительно меньшей жгучестью. Он используется в маринадах, соусах, рыбных блюдах, супах и т.д. В продажу перец поступает в виде

горошка или молотым. Целесообразно размалывать горошек перед использованием, так как наиболее ценное его качество - ароматность. При хранении в порошке значительно снижается это его качество. Перец рекомендуется хранить в стеклянной таре с плотно притертой пробкой, крышкой.

Красный перец (острый)

Красный перец (острый) обладает высокой витаминностью. Он превосходит все виды овощей содержанием витамина С. Значительно превосходит даже такой витаминизированный плод, как лимон, по содержанию С в 3-4 раза. Этот сорт перца очень богат витамином А. Сахара содержится в нем 2,5 %, белка - 1,2 %, минеральных веществ - 0,5%. Красный перец содержит особое вещество - капсаицин, обладающее очень острым и жгучим вкусом. Перец применяется для заправки многих мясных, рыбных, овощных блюд и соусов. Красный перец в порошкообразном виде можно подавать на стол.

Горчица

Горчица - самая распространенная и популярная приправа к блюдам. При заварке горчичного порошка горячей водой выделяется особое эфирное масло, которое и придает горчице острый, горький вкус и своеобразный запах. Лучшими вкусовыми качествами обладают более светлые сорта горчичного порошка, почти не изменяющие цвета при растирании в воде. Горчицу, как соль, перец, уксус, подают на стол. Ее применяют также при жарении таких мясных продуктов, как ветчина и др.

Приготовление горчицы. В воду кладут специи, доводят до кипения, проваривают 5-8 минут, после чего охлаждают, процеживают, добавляют уксус. Горчицу просеивают через сито и, помешивая, заваривают кипятком для получения густой однородной массы. Полученную массу заливают кипятком, покрывая ее на 2-3 см, и выдерживают 10-12 часов в темном прохладном месте. Затем воду сливают, горчицу хорошо размешивают, добавляют в несколько приемов растительное масло, сахарный песок, вливают смешанный с уксусом маринад, хорошо перемешивают до получения однородной массы и

перекладывают в керамическую, эмалированную или стеклянную посуду, закрывают крышкой и выдерживают горчицу 24 часа.

Готовую горчицу хранят в посуде с плотно закрытой крышкой в темном прохладном месте, используют как самостоятельную приправу для многих холодных блюд и закусок, кроме того, она входит в состав некоторых соусов и заправок для холодных блюд.

Порошок горчицы - 280 г, растительное масло - 100 г, 1 стакан 9%-ного уксуса - 200 г, 5 ст. ложек сахара - 125 г, вода (для заваривания горчицы) - 175 г, вода (для приготовления маринада) - 175 г, перец душистый - 0,1 г, корица - 0,3 г, гвоздика - 0,3 г, перец горький - 0,35 г, лавровый лист - 1 шт.

Лимонная кислота

Лимонная кислота лишена запаха, используется во всех тех блюдах, вкусу которых не соответствует запах уксуса.

Лимонная кислота почти так же необходима в кулинарии и в пищевом производстве, как соль, уксус, перец. Она особенно нужна при изготовлении кондитерских изделий, компотов, безалкогольных напитков. Натуральная лимонная кислота содержится в лимоне, клюкве и других ягодах и плодах. По сравнению с уксусом лимонная кислота имеет менее резкий и острый вкус, поэтому ее предпочитают класть взамен уксуса в тесто, в некоторые супы и соусы.

Уксус

Уксус - незаменимая приправа ко многим блюдам, закускам и маринадам. Его можно добавлять в борщ. Однако кулинары должны помнить, что излишнее количество уксуса вредно. Особенно в детском и диетическом питании применять эту приправу нужно редко и в очень ограниченном количестве.

Можно приготовить ароматный уксус. Для этого в обычный столовый уксус положите сельдерей или липовый цвет, или лавровый лист. Плотно закройте посуду с уксусом и дайте ему постоять 15 дней. После этого процедите через марлю и заправляйте им винегрет, салат, сельдь и другие блюда.

Уксус можно приготовить в домашних условиях. Для приготовления домашнего уксуса на 1 л воды берут 1 стакан сахарного песка или меда, небольшой кусок (50 г) ржаного хлеба, 15 г свежих дрожжей и 5-6 изюминок.

Раствор сахара (или меда) кипятят в течение 10-15 минут, затем в теплую (после остывания) жидкость кладут хлеб, распускают дрожжи, перекладывают в эмалированную (не узкогорлую) посуду, укрытую чистой тканью, и ставят в теплое место на 2-3 суток. Перебродившую жидкость переливают поровну в 2 бутылки, кладут по 2-3 изюминки и оставляют стоять при комнатной температуре, заткнув горлышко бутылок ватой. Через неделю уксус готов к употреблению. Такой уксус можно применять в качестве приправы к пище и при изготовлении маринадов.

Лавровый лист

Лавровый лист - одна из универсальных "суповых" пряностей, идущая в мясные, рыбные, овощные и грибные супы. Особенно хорошо подходит он к картофельным блюдам.

Лавровый лист, использованный правильно и в умеренном количестве, ароматизирует пищу, не придавая ей ни остроты, ни горечи, в этом его назначение. Излишнее количество лаврового листа неприятно изменяет вкус блюда, сообщая ему слишком резкий запах.

При продолжительной тепловой обработке лаврового листа пища приобретает горький привкус. Поэтому лавровый лист добавляют незадолго до окончания тепловой обработки. В большинство блюд лавровый лист закладывают целым и по окончании тепловой обработки немедленно извлекают. Но для фаршей и подачи на стол рациональнее истолочь лавровый лист в порошок.

Чеснок

Чеснок относится к пряновкусовым овощам. В чесноке обнаружено 17 микроэлементов. Он богат йодом, минеральными веществами натрия, кальция, фосфора, магния, железа и др. Из минеральных веществ преобладают калий (260 мг) и фосфор (140 мг). Содержит витамины С, В1, В2, РР, Д, В9, каротин и др. Имеет и другие активные вещества.

Эфирные масла придают чесноку аромат. От длительного нагревания чеснок теряет свои полезные свойства. Поэтому его употребляют в натуральном виде. После употребления чеснока во рту долго сохраняется его запах. Но этот запах легко удалить, если пожевать свежий корень петрушки или свежую зелень укропа.

Чеснок исключительно богат фитонцидами, обладающими бактерицидными свойствами. Если жевать дольку чеснока 1-2 минуты, полость рта становится безмикробной.

Головки и листья (перо) чеснока кладут толчеными или мелко нарезанными в первые и вторые блюда за 3-5 минут до подачи на стол, не допуская кипения, кладут в маринады.

Чеснок хранят зимой целыми головками при температуре 1-2С в реечных ящиках или корзинах слоем 40-50 см. Для хранения отбирают плотные головки чеснока с прочной розовой кожурой. Предварительно подсушивают в комнате на полу (в тени) 20-25 дней. При хранении в ящиках или корзинах чеснок перебирают каждый месяц. Сохраняется он всю зиму в нижней части холодильника (ящике).

Чеснок хорошо сохраняется в течение зимы даже в условиях городской квартиры. Хранить следует в сухом и темном месте при температуре 18-20С, периодически проветривать и перебирать каждый месяц. Перед закладкой на хранение чеснок тщательно просушить, чтобы он не подгнивал. Хранить в реечных ящиках или корзинах, ставить в шкаф или антресоль.

В комнатных условиях чеснок можно хранить подвешенным.

Заготовка молодого чеснока впрок. Когда на огороде появляется молодой чеснок, его листья и стебли - вкусная приправа к обеду. Всего две недели чеснок сохраняется нежным и сочным, потом образуется головка чеснока с зубками, листья огрубевают и желтеют. Можно заготовить молодой чеснок впрок. Стрелки чеснока можно использовать для маринования. Листья и стрелки чеснока собирают до того, как у чеснока образуется головка, моют, нарезают кусочками длиной около 10 см. Бланшируют 1-2 минуты в кипящей воде, охлаждают под струей

холодной воды. Затем плотно укладывают в простерилизованные банки и заливают кипящей заливкой.

Для приготовления заливки в 1 л воды растворяют 50 г соли, 50 г сахара, кипятят 2 минуты и снимают с огня. Когда вода слегка остынет, доливают 90-100 г 9%-ного столового уксуса, все размешивают и заливают в банки с листьями и стрелками чеснока на 1,5 см ниже верхнего края банки. Прикрытые металлическими или стеклянными крышками банки стерилизуют 5 минут с момента закипания воды в стерилизационном баке, затем закупоривают.

Головки молодого чеснока маринуют. Пока зубки свежие, очищенные от шелухи дольки чеснока ошпаривают кипятком и немедленно охлаждают, потом заливают подготовленным маринадом и стерилизуют.

Для приготовления маринада на 1 кг чеснока взять 1 стакан 3%-ного уксуса, 3 стакана воды, 1 стакан сахара, 10 горошин перца, 3 лавровых листа. Все это прокипятить, охладить и залить чеснок в банке. Накрыть металлическими или стеклянными крышками. Стерилизовать 5 минут с момента закипания воды в баке, затем укупорить.

Малосольный чеснок. Головки чеснока разделить на отдельные зубчики и снять с них сухую оболочку. Приготовить рассол (80 г соли на 1 л теплой воды). В трехлитровый баллон положить для засолки несколько листьев черной смородины, вишни, укроп, лист хрена. Затем сюда же уложить 1 кг подготовленного чеснока и залить рассолом, он должен покрыть чеснок полностью. Баллон закрыть двойным слоем марли, обвязать капроновыми нитками и оставить при температуре 15-22 тепла. Через 4-5 дней малосольный чеснок будет готов к употреблению.

Томатное пюре

Томатное пюре. Для приготовления пюре берут свежие помидоры ярко-красного цвета. Их сортируют, удаляют незрелые, побитые, поврежденные плоды и плодоножки, моют, дают стечь воде, разрезают на кусочки или дробят, укладывают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения. В горячем состоянии протирают через сито или дуршлаг для удаления кожуры и семян.

Протертую массу уваривают в эмалированной посуде (тазу или кастрюле) при интенсивном кипении и постоянном помешивании. Объем уваренной томатной массы должен быть в 2-2,5 раза меньше первоначального количества продукта. Так как томатная масса в начале варки бурно вспенивается, наполнять посуду следует более чем на половину объема. По мере выкипания воды можно добавлять свежую протертую томатную массу с учетом степени уварки.

Готовое томатное пюре в горячем состоянии разливают в подготовленные банки (предварительно подогретые в паровой бане) на 1 см ниже горлышка. Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, ставят в кастрюлю с водой, подогретой до 70С, и стерилизуют: пол-литровые банки - 20 минут, литровые - 25 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение - воздушное.

Томатное пюре способом горячей фасовки. Для этого банку подогревают в пароводяной бане, заворачивают в полотенце или чистую ветошь и при помощи разливной ложки немедленно наполняют, накрывают простерилизованной крышкой и укупоривают. Во время разлива томатное пюре должно кипеть. Проверив качество укупорки, банку ставят горлышком вниз для воздушного охлаждения.

Томатное пюре содержит каротин, витамины В1, В2, РР, С, минеральные вещества: натрий, кальций, фосфор, железо и др.

Томат-паста отличается от томата-пюре большой концентрацией минеральных веществ (калия, натрия, железа, фосфора), содержит каротин, витамины В1, В2, РР, С. В пасте сухих веществ содержится от 27 до 40%, а в томате-пюре - только до 20%.

ПИРОЖКИ

Привлекательный вид пирожков, их красивая форма, золотистый оттенок радуют глаз и вызывают аппетит. Они есть практически в каждой национальной кухне, отличаясь формой, видом начинки и теста, способом выпечки и жаренья. Размер их тоже может быть различный - от очень маленьких (закусочных) до больших, которые перед подачей на

стол проходится нарезать. Однако чаще всего пирожками называют однопорционные изделия, а пирогами - многопорционные, нарезные.

К пирожкам относятся и расстегаи. Название образовалось по внешнему признаку изделия. Как известно, расстегай - это пирожок, у которого сверху остается незащипнутой середина. Иными словами - незакрытый, "расстегнутый" пирожок.

Наиболее распространенные формы пирожков следующие:

лодочка - начинку кладут на середину лепешки, закрывают краями теста, защипывают их в пирожок, переворачивают швом вниз;

елочка - делают так же, как лодочку, но шов защипывают в виде елочки и не переворачивают;

саечка - пирожку придают цилиндрическую форму, одну боковую сторону смазывают маслом, укладывают изделия на листы вплотную друг к другу, дают расстояться и выпекают;

расстегай московский - тесто раскатывают кружком, на середину кладут начинку, закрывают края теста и защипывают так, чтобы середина осталась открытой;

расстегай новотроицкий - тесто раскатывают кружком, кладут начинку, закрывают края теста и защипывают его елочкой, но так, чтобы в середине осталось отверстие;

карасик, калачик - тесто раскладывают удлиненной лепешкой, на одну половину кладут начинку, закрывают ее другой половиной лепешки. Тесто по шву хорошо обжимают. Изделию придают форму калачика, изогнув его так, чтобы углы соединились;

беляши - тесто раскладывают в виде круглых лепешек, на середину кладут фарш, а края теста поднимают и защипывают елочкой, в середине оставляют круглое отверстие.

Подают пирожки как закуску, как самостоятельное блюдо, как дополнение к супам, и особенно к ухе, щам, борщам. Наиболее распространены пирожки из дрожжевого теста, но делают их из пресного, сдобного и слоеного теста.

Пирожки печеные из дрожжевого теста (безопарный способ)

В посуду налить молоко, подогреть до 30-40, добавить разведенные в небольшом количестве теплого молока или воды и процеженные дрожжи, просеянный сахар-песок, яйцо и соль. Жидкость размешать, всыпать в нее просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замешивания добавить растопленное до сметанообразной консистенции сливочное масло и месить тесто до тех пор, пока масло не соединится с тестом. Хорошо замешанное тесто должно быть однородным, без комков муки, легко отставать от рук и стенок посуды.

I вариант Для приготовления теста на 10 пирожков по 75 г: мука - 400 г, сахар - 25 г, масло сливочное (маргарин) - 10 г, яйцо - 1 шт., дрожжи - 10 г, соль - 5 г, молоко или вода - 150 г. Для подпыливания мука - 20 г. Для смазывания противня: жир - 3 г. Для смазывания пирожков после расстойки: яйцо - 1/3 шт. Масса начинки для одного пирожка - 25 г.

II вариант Для приготовления теста на 10 пирожков по 80 г: мука - 430 г, сахар - 25 г, масло сливочное (маргарин) - 30 г, яйцо - 1 шт., дрожжи - 10 г, соль - 5 г, молоко или вода - 170 г. Масса начинки для одного пирожка - 25-30 г. Остальные продукты те же, что и для I варианта.

Затем тесто посыпать мукой, накрыть посуду крышкой или чистой тканью и поставить на 3,5-4 часа в теплое (25-30) место для брожения. В процессе брожения дрожжевые грибки, разлагая сахар, выделяют углекислый газ, который разлыхляет тесто. Однако слишком большое количество углекислого газа замедляет процесс брожения, поэтому, чтобы удалить излишки накопившегося газа, нужно тесто обминать, то есть слегка перемешивать. При обминке тесто обогащается кислородом, что способствует развитию дрожжей и значительному увеличению объема теста. Первую обминку нужно произвести через 1-1,5 часа, вторую через 2-2,5 часа. После последней обминки тесто выложить на посыпанный мукой стол, раскатать его в длинный жгут, отрывать или нарезать ножом куски теста и формовать из них обеими руками шарики весом от 35 до 125 г. Шарики теста уложить на стол, посыпанный мукой, швом вниз и после небольшой расстойки (5-7 минут) раскатать из них

круглые лепешки. На каждую лепешку положить начинку (25 г), края теста плотно соединить и придать изделию форму лодочки, полумесяца, круглую, квадратную, треугольную и др.

Сформованные пирожки уложить ровными рядами на расстоянии 3-4 см один от другого на противни, смазанные жиром, и поставить в теплое (30-35) место для расстаивания (так как в процессе формования углекислый газ из теста частично улетучивается, тесто уплотняется и становится малопористым). В помещении, где расстаиваются пирожки, не должно быть сквозняков, иначе на поверхности образуется корочка, которая ухудшит качество готовых изделий.

После расстойки пирожки нужно смазать яичными желтками и выпекать при температуре 230-260. Для улучшения вкуса готовые горячие пирожки можно смазать сливочным маслом, уложить в один ряд на лист, накрыть чистым полотном и оставить на 10-15 минут.

Начинки для пирожков готовят самые разнообразные.

Пирожки печеные из дрожжевого теста (опарный способ)

Для опары: мука - 60 г, молоко - 70 г, дрожжи - 8 г, сахар - 1 г.

Для приготовления опары молоко подогреть до 30, затем влить отдельно разведенные в небольшом

количестве теплого молока или воды и процеженные дрожжи. Жидкость размешать, всыпать в нее сахар, подготовленную муку и все это размешивать, пока не получится однородная масса. Температура опары при замешивании должна быть не ниже комнатной.

Для теста: мука - 150 г, сахар - 15 г, масло сливочное - 25 г, яйцо - 2/3 шт., соль - 2 г. Для подпыливания мука - 10 г. Для смазывания пирожков после расстойки: яйцо - 1/4 шт.

После замешивания опару поставить в теплое (25-30) место на 2,5-3 часа для брожения. Во время брожения объем опары увеличивается в 2-3 раза, затем опара должна опасть, что и служит признаком ее готовности.

Масса начинки для одного пирожка - 10-20 г. Для смазывания пирожков после выпекания: масло сливочное - 10 г.

В готовую опару добавить яйца, растворенную соль, сахар, размешать, всыпать муку и замесить тесто. Перед окончанием замешивания положить растопленное до сметанообразной консистенции сливочное масло и продолжать замешивать до тех пор, пока тесто не будет эластичным и легко отделяться от рук и стенок посуды.

Замешанное тесто слегка посыпать сверху мукой, посуду накрыть крышкой или тканью и поставить в теплое (25-30) место на 1,5-2 часа для брожения. За это время надо 2-3 раза обмять тесто, после последней обминки выложить его на стол, посыпанный мукой, и сформовать пирожки нужной формы. Изделия уложить на лист, смазанный маслом так, чтобы расстояние между ними было 2-3 см, и поставить на 15-20 минут в теплое место для расстойки. После расстойки смазать пирожки яйцом и выпекать при температуре 220-240. Готовые пирожки смазать сливочным маслом.

Начинки могут применяться те же, что и для пирожков из дрожжевого теста, приготовленного безопарным способом.

Пирожки из пресного слоеного теста

В холодную воду (3/4 нормы) добавить растворенную соль, лимонную кислоту или сок лимона, яйца, всыпать пшеничную муку и, размешивая, постепенно добавить оставшуюся воду. При замешивании теста из общего количества муки следует 5-10% оставить для перемешивания ее с маслом и 5-8% - для подпыливания при раскатывании теста. Месить тесто следует до тех пор, пока оно не будет однородным, гладким, эластичным, легко отставать от рук и стенок посуды. По окончании замешивания тесто посыпать сверху мукой, накрыть тканью и оставить на 25-30 минут для набухания клейковицы. После этого размять масло, отжать влагу и перемешать с мукой так, чтобы масса была однородной, без комков масла или муки, и сформовать из нее прямоугольный пласт.

Для теста: мука высшего сорта - 320 г, яйцо 1/2 шт., соль - 3 г, кислота лимонная - 0,3 г, вода - 100 г. Для слоения: масло сливочное - 150 г. Для смазывания пирожков: яйцо 1/3 шт.

Тесто раскатать на столе в виде небольшого прямоугольника; края теста должны быть немного тоньше, чем середина. На середину теста положить масло, перемешанное с мукой, и завернуть в виде конверта. Затем на столе, посыпанном мукой, раскатать тесто медленно, плавно во все стороны (при быстром раскатывании и интенсивном нажиме, особенно при последних раскатках, слои теста разрываются). Пласт теста раскатать толщиной примерно 1 см, так, чтобы края были тоньше середины. Затем смести муку и сложить пласт вчетверо, причем противоположные края должны быть не по середине, а немного отступая в одну сторону. Раскатанное тесто оставить на столе в течение 20 минут, за это время клейковина станет еще эластичнее и слои теста при дальнейшем раскатывании не разорвутся.

Если тесто раскатывают в помещении при температуре выше 17, его нужно охладить, но следует избегать затвердевания масла. Чтобы во время охлаждения поверхность теста не покрылась корочкой, нужно накрыть его влажной салфеткой.

Охлажденное тесто вновь раскатать, сложить вчетверо, опять охладить не менее 30 минут, затем снова раскатать, сложить втрое и охладить. Через 45 минут тесто раскатать в последний раз и сложить втрое. При таком раскатывании получается 144 слоя масла. Изделия из этого теста нежные с хорошим подъемом. Если готовить тесто с меньшим количеством слоев, то масло при выпекании вытечет, и изделия будут жесткими; при большем количестве слоев теста изделия плохо поднимаются.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5-6 мм, вырезать из него овальной гофрированной выемкой размером 8x11 см лепешки весом 58-60 г. На середину лепешки положить 25 г начинки. Одним краем лепешки, смазанным яйцом, закрыть начинку и слегка прижать выемкой поверхность пирожка. Изделия положить на лист, смоченный водой, смазать поверхность пирожков яйцами и выпекать при температуре 240-250.

Начинки могут применяться те же, что и для пирожков из дрожжевого теста.

Пирожки из сдобного пресного теста

В воде растворить соль, сахар, яйца и лимонную кислоту, добавить просеянную муку (50%) и масло, размягченное до густоты сметаны. Все хорошо перемешать и, когда тесто будет однородным, добавить оставшуюся муку, предварительно смешанную с содой и просеянную через сито. Сдобное тесто нельзя долго месить и мять при разделке. Если приготовленное тесто жидкое и плохо формируется, то его нужно охладить.

Для теста: мука - 360 г, сахар - 10 г, яйцо - 1 шт., масло сливочное - 45 г, кислота лимонная - 1 г, сода - 1 г, соль - 4 г, вода - 130 г. Для смазывания пирожков: яйцо - 1/3 шт.

Из теста раскатать пласт толщиной 3-5 мм и круглой выемкой вырезать лепешки весом 58-60 г. На середину лепешки положить начинку, соединить смазанные яйцом края лепешки и защипать "веревочкой". Положить пирожки на смазанный жиром противень, сверху смазать яйцом и выпекать при температуре 220-240.

Начинки могут применяться те же, что и для пирожков из дрожжевого теста.

Пирожки из дрожжевого слоеного теста

Приготовить дрожжевое тесто безопарным способом, охладить его до комнатной температуры и раскатать в пласт толщиной 1-1,5 см. На середину пласта положить размягченное сливочное масло (50% нормы), закрыть его частью пласта, на который также положить масло, затем накрыть третьей частью пласта. Таким образом, получится 3 слоя теста и 2 слоя масла. В этом случае в пласте будет 8 слоев масла. Тесто с большим количеством масла следует еще раз раскатать и сложить пласт вдвое, втрое или вчетверо, отчего образуется 16, 24 или 32 слоя масла. Больше раскатывать тесто не рекомендуется, так как слои могут разорваться.

Приготовлять и разделывать тесто нужно при температуре 17-20, при более высокой температуре в помещении тесто следует периодически охлаждать, следя за тем, чтобы сливочное масло не

затвердело (затвердевшее масло при раскатывании крошится и разрывает слои теста, а во время выпекания изделий вытекает).

Готовое слоеное тесто раскатать пластом толщиной 5 мм и нарезать его вдоль на полосы шириной 12-13 см. Вдоль полосы положить начинку. Один край полосы теста перегнуть (по длине) пополам, закрыть начинку и, немного отступив от края, примять рукой. Полученную трубку разрезать острым ножом на куски весом 85-90 г. Сформованные пирожки уложить на лист, смазанный жиром, и оставить для полной расстойки при температуре 25-30 Во время расстойки в помещении не должно быть сквозняка, чтобы на тесте не образовалась корочка. Перед выпеканием пирожки смазать яйцом или меланжем; выпекать изделия 8-10 минут при температуре 220-240.

Для слоеных пирожков используют те же начинки, что и для пирожков из дрожжевого теста.

Пирожки жареные

Подготовить дрожжевое тесто безопарным способом, но более слабой консистенции, чем для печеных пирожков. Сформованные шарики теста положить на стол, смазанный растительным маслом, дать тесту расстояться в течение 5-7 минут. Затем на смазанном маслом столе раскатать шарики, придавая им форму круглых лепешек по 50 г. На лепешку уложить начинку (25 г), края лепешки соединить и изделие прижать так, чтобы получился "полумесяц". Сформованные пирожки положить на смазанные растительным маслом листы. Когда изделия расстоятся, жарить их в жире, нагретом до 170-180.

Для теста: мука - 340 г, сахар - 20 г, маргарин столовый - 10 г, дрожжи - 10 г, соль - 5 г, вода - 150 г. Для жаренья во фритюре: сало свиное (30%), сало говяжье (30%), масло подсолнечное (40%).

Жира для жаренья пирожков должно быть не менее четырехкратного количества по отношению к весу порции пирожков, загруженных в один ряд. Это обеспечивает равномерный нагрев и не меняет резко температуру при загрузке изделий. Если пирожки жарить в недостаточно нагретом жире, вкус их ухудшается. Готовые изделия

вынуть шумовкой и положить на проволочное решето для стекания жира.

Пирожки с мозгами

В подготовленную миску просеять муку, сделать посередине углубление, влить подсоленные сливки, добавить сахар и растительное сало. Замесить мягкое тесто (его не следует месить слишком долго) и поставить в холодильник на 5-6 часов. Затем тесто раскатать в пласт, вырезать выемкой круглые лепешки, на каждую положить начинку, прикрыть другой лепешкой и защипать края теста. Намазать пирожки сырым яичным желтком, положить на противень, смазанный растительным маслом и посыпанный мукой, и выпечь в горячем духовом шкафу.

Для теста: мука - 120 г, сливки - 100 г, сало растительное - 10 г, сахар - 20 г, соль. Для начинки: мозги - 350 г, сало растительное - 100 г, лук репчатый - 50 г, уксус 3%-ный - 10 г, яйцо (желток) - 1 шт., зелень петрушки или укропа, перец черный молотый, соль. Для смазывания пирожков : яйцо (желток) - 1 шт. Для смазывания противня: масло растительное - 10 г. Для подпыливания: мука - 10 г.

Для приготовления начинки в кипящую воду с уксусом положить хорошо промытые мозги и варить 3-5 минут. Затем вынуть их, обсушить и охладить. Мелко нарезанный репчатый лук обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Охлажденные мозги нарезать кубиками, соединить с луком, сырым яичным желтком, перемешать, посолить, добавить черный молотый перец, мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

Пирожки с курицей и соусом бешамель

Тесто: по рецептуре "Пирожки с мозгами". Начинка: курица - 1/2 шт., масло растительное - 15 г, мука - 25 г, молоко - 125 г, соль.

Приготовить тесто, как для пирожков с мозгами, раскатать его на доске, посыпанной мукой, вырезать круглой выемкой кружки. Из половины кружков круглой выемкой меньшего размера вырезать середину, чтобы получилась форма кольца. Целые кружки на ширину вырезанных колец смазать яичным белком; положить кружки на

смазанные белком края кружков, поместить на противень, смоченный холодной водой, выпечь в хорошо нагретом духовом шкафу и охладить. Заполнить отверстия в кольцах начинкой, смешанной с частью соуса бешамель, сверху залить оставшимся соусом, запечь в духовом шкафу в течение 5 минут. При подаче посыпать пирожки поджаренной зеленью петрушки.

Для начинки мясо вареной курицы отделить от костей, мелко порубить, положить в кастрюлю и поставить на водяную баню. Приготовить соус бешамель, для чего растопить растительное масло, добавить муку, молоко, посолить, хорошо перемешать, довести до кипения. Соединить соус с куриным мясом.

Пирожки с рыбной начинкой

В муку положить маргарин и соль, влить майонез, посечь ножом, домесить до однородной консистенции и поставить на час в холодное место. Тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать на квадраты 10х10 см.

Репчатый лук нашинковать и обжарить, добавить рыбное филе, нарезанное кусочками, смесь посыпать толченным с солью чесноком и обжарить до готовности. Заправить томатной пастой, солью, сахаром, черным молотым перцем и прогреть на слабом огне.

Для теста: мука - 200 г, майонез - 100 г, маргарин - 100 г, соль. Для смазывания пирожков: яйцо 1 шт. Для начинки: филе рыбное - 500 г, томат-паста - 50 г, чеснок - 5 г, лук репчатый - 75 г, масло растительное - 50 г, сахар - 5 г, перец черный молотый.

Начинку выложить на квадраты теста, залепить концы к центру, смазать яйцом и выпекать в горячем духовом шкафу в течение 15-20 минут.

Пирожки с сельдью

Муку порубить с маргарином, добавить яичные желтки, соль, сахар и сметану, замесить тесто, положить его на 1-2 часа в холодное место, затем раскатать и нарезать на квадраты. Филе сельди без кожи и костей, репчатый лук и отварной картофель пропустить через мясорубку, смесь растереть с сырым яйцом, сметаной, растопленным сливочным маслом, черным молотым перцем в пышную массу. Начинку положить на

квадраты и залепить углами к центру. Смазать пирожки яичным белком, уложить на лист и выпекать 20-25 минут в горячем духовом шкафу.

Для теста: мука - 250 г, маргарин - 125 г, яйцо (желток) - 1 шт., сметана - 35 г, сахар - 5 г, соль. Для начинки: сельдь вымоченная - 150 г, лук репчатый - 30 г, картофель вареный - 150 г, яйцо 1/2 шт., сметана - 15 г, масло сливочное - 20 г, перец черный молотый.

Пирожки с сушеными грибами

Для теста: мука - 250 г, маргарин - 100 г, яйцо (желток) - 1 шт., сода - 2,5 г, сметана - 50 г. Для начинки: грибы сушеные - 50 г, лук репчатый - 40 г, жир - 20 г, хлеб пшеничный -25 г, перец черный молотый, соль.

Маргарин порубить с мукой, смешанной с содой, добавить яичные желтки, сметану и замесить тесто. Выдержать его на холоде в течение часа и раскатать пласт толщиной 2 см. Поколоть вилкой и формой или стаканом вырезать кружочки.

Сушеные грибы замочить, отварить; репчатый лук мелко нарезать, обжарить; мякиш пшеничного хлеба вымочить в молоке. Грибы вместе с отжатым хлебом пропустить через мясорубку, добавить подготовленный лук, черный молотый перец, соль и хорошо вымешать. Если масса недостаточно густая, можно добавить молотые сухари.

Начинку выложить на кружочки теста, сформовать пирожки, смазать их яичным белком, уложить на смазанный жиром лист и выпечь в горячем духовом шкафу до готовности.

Пирожки с грибами и яйцами

Маргарин порубить с мукой, добавить размельченные и разведенные в кефире дрожжи, желток и целое яйцо, соль, сахар, замесить тесто и поставить его в теплое место, чтобы подошло.

Для теста: мука - 200 г, маргарин - 35 г, дрожжи - 15 г, кефир - 125 г, яйцо - 1/3 шт., яичный желток - 1/3 шт., сахар - 5 г, соль.

Сушеные грибы замочить в воде, отварить, остудить и мелко порубить. Мелко нарезанный репчатый лук слегка обжарить на жире, добавить грибы, молотые сухари, смесь обжарить, соединить с мелко

нарубленными крутыми яйцами, сырым яйцом, солью, черным молотым перцем и хорошо перемешать.

Для начинки: грибы сушеные - 35 г, яйцо вареное - 1 шт., яйцо сырое - 1/3 шт., лук репчатый - 25 г, жир - 10 г, сухари молотые - 10 г, перец черный молотый, соль.

Тесто раскатать в корж толщиной 0,5 см и нарезать квадратами со стороной 12 см. С одного края положить начинку, другой смазать яичным белком, завернуть рулетом и нарезать. Изделия положить на смазанный жиром лист, смазать яичным белком и выпекать 15-20 минут в горячем духовом шкафу.

Пирожки с зеленым горошком

Для теста: мука - 150 г, масло сливочное - 100 г, вино сухое белое - 100 г, соль.

Сливочное масло порубить, растереть с подогретым сухим вином до однородной консистенции, всыпать муку, соль, замесить тесто и поставить

его на 2 часа в холодное место. Раскатать корж толщиной 0,5 см, формочкой или стаканом вырезать кружки. Из половины кружков меньшей формочкой или рюмкой вынуть серединки. Целые кружки смазать яйцом, поместить сверху кольца, уложить на лист и выпечь в течение 15-20 минут в очень горячем духовом шкафу.

Для начинки: горошек зеленый консервированный - 200 г, масло сливочное - 40 г, сахар - 5 г, соль.

Теплые изделия наполнить начинкой. Для начинки отцеженный консервированный горошек припустить несколько минут в масле, заправить солью и сахаром.

Пирожки с яблоками

Пшеничную муку насыпать на стол холмиком, сделать в нем углубление, в которое положить сметану, слегка размятое сливочное масло и соль. Быстро замесить тесто, скатать его в шар, накрыть полотенцем и поставить на несколько часов на холод.

Для теста: мука - 160 г, сметана - 125 г, масло сливочное - 140 г, соль. Для начинки: яблоки - 400 г, масло сливочное - 15 г, сахар - 5 г, ром - 5 г.

Для начинки свежие яблоки помыть, удалить из них сердцевину с семенами, нарезать ломтиками, прибавить сливочное масло, сахар, ром, слегка потушить и охладить. Можно добавить в начинку корицу.

Тесто раскатать в пласт, вырезать из него выемкой кружочки, на каждый из них положить начинку, защипать края и выпечь в духовом шкафу.

Пирожки картофельные с мясом

Для теста: картофель - 250 г, яйцо - 1/2 шт., мука - 25 г, сухари молотые - 15 г, сметана - 25 г, соль.

Картофель очистить, отварить и протереть горячим. Добавить яйцо, соль и немного муки. Подготовленную массу выложить на посыпанную

мукой доску и раскатать. Вырезать кружки диаметром 8-10 см, на середину каждого кружка положить фарш, защипать края, придать изделиям форму пирожков, сверху смазать взбитым яйцом, посыпать молотыми сухарями и с обеих сторон обжарить на сковороде с хорошо разогретым маслом или салом. Можно также положить пирожки на смазанный жиром лист и выпечь в духовом шкафу.

Для фарша: мясо вареное - 125 г, масло или сало - 10 г, лук репчатый - 20 г, перец черный молотый, соль.

Для фарша вареное мясо пропустить через мясорубку, обжарить вместе с мелко нарезанным репчатым луком на сале или масле, добавить соль, черный молотый перец и хорошо перемешать.

Готовые пирожки полить растопленным сливочным маслом со сметаной.

Пирожки картофельные с капустой

Картофель очистить, отварить с добавлением соли, пропустить через мясорубку. На посыпанный мукой доске вымесить картофель, затем раскатать, разрезать на куски, разделать в виде кружков.

Картофель - 200 г, капуста - 100 г, лук репчатый - 25 г, масло сливочное - 25 г, яйцо - 1 шт., мука - 25 г, перец черный молотый, соль.

Свежую капусту мелко порубить, посолить, когда она пустит сок, положить в кастрюлю с разогретым сливочным маслом, размешать, накрыть крышкой и тушить, часто помешивая. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить на масле, положить в капусту, добавить соль, черный молотый перец и довести до готовности. В готовую капусту взбить сырые яйца, перемешать, остудить.

Картофельные кружки начинить фаршем, хорошо защипать и обжарить с обеих сторон.

Пирожки картофельные с морковью

Картофель очистить, отварить, протереть, добавить муку, сырые яйца, небольшое количество масла, соль и тщательно вымесить. Полученное тесто выложить на посыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 1 см, вырезать кружочки диаметром 8-10 см. На середину кружочков положить фарш, защипать края, придавая изделиям форму пирожков.

Картофель - 180 г, мука - 25 г, яйцо - 1/2 шт., морковь - 30 г, масло сливочное - 15 г, зелень петрушки, соль.

Для фарша морковь очистить, нарезать кружочками, потушить с небольшим количеством воды. Тушеную морковь порубить, заправить сливочным маслом, добавить мелко нарубленные вареные яйца, зелень петрушки и соль.

Пирожки положить швом вниз на смазанную маслом сковороду или противень, смазать сырым яйцом и выпечь в духовом шкафу или обжарить на сковороде с обеих сторон.

Пирожки картофельные с грибами

Картофель - 180 г, мука - 25 г, яйцо - 1/4 шт., грибы сушеные - 50 г, рис - 10 г, лук репчатый - 20 г, масло сливочное - 15 г, соль.

Картофель очистить, отварить, протереть, соединить с мукой, сырыми яйцами, небольшим количеством масла, соли и тщательно вымесить. Полученное тесто выложить на посыпанную мукой доску, раскатать толщиной 1 см и выемкой вырезать кружочки диаметром 8-10 см. На середину кружочков положить фарш, края теста соединить, придавая изделиям форму пирожков.

Для фарша сушеные грибы замочить, отварить, мелко порубить, обжарить на сливочном масле вместе с мелко нарезанным репчатым луком, затем соединить с рассыпчатым вареным рисом, посолить и перемешать.

Пирожки положить швом вниз на смазанную маслом сковороду или противень, смазать сырым яйцом и выпечь в духовом шкафу или обжарить на сковороде с обеих сторон.

Пирожки картофельные с гречневой кашей

Картофель очистить, сварить, протереть, добавить яичные желтки, сливочное масло, соль, хорошо перемешать и разделать массу в виде лепешек толщиной 1-1,5 см. На середину каждой лепешки положить фарш из гречневой каши, соединить края, смочить в яичном желтке, запанировать в молотых сухарях и, придав изделиям форму пирожков, обжарить до образования румяной корочки.

Картофель - 250 г, крупа гречневая - 20 г, яйцо 1/2 шт., сухари молотые - 15 г, сало-шпик - 10 г, лук репчатый - 20 г, соль.

Для фарша сварить рассыпчатую гречневую кашу, положить в нее мелко нарезанный и обжаренный на сливочном масле репчатый лук и хорошо перемешать. Можно обжарить лук с мелкими кусочками шпика.

При подаче на стол полить пирожки растопленным сливочным маслом.

Пирожки с картофелем и творогом

Дрожжи растереть с сахаром, добавить 50 г муки, немного молока и размешать до консистенции сметаны. Дать опаре подойти в теплом месте. Затем добавить яйцо, оставшуюся муку, соль и вымесить тесто. После замеса влить растопленный жир, еще вымесить и поставить в теплое место, чтобы поднялось. Когда объем теста удвоится, выложить его на доску, раскатать пласт толщиной 1 см. Вырезать кружки диаметром 8-10 см, на середину каждого кружка положить фарш, защипать края, уложить пирожки на смазанный маслом и посыпанный мукой лист. Дать изделиям подняться, смазать сырым яйцом и выпечь в духовом шкафу в течение 20-30 минут.

Для теста: мука - 125 г, дрожжи - 10 г, сахар - 5 г, молоко - 50 г, яйцо - 1 шт., жир - 20 г, соль; яйцо для смазывания пирожков - 1/2 шт. Для фарша; картофель - 400 г, творог - 100 г, лук репчатый - 25 г, жир - 20 г, соль, перец черный молотый; масло для смазки листа - 10 г.

Для фарша картофель отварить в кожуре, очистить, пропустить через мясорубку вместе с творогом, добавить мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, соль, черный молотый перец и тщательно перемешать.

Подавать пирожки горячими с маслом или сметаной, с грибным или томатным соусом.

Кутабы (пирожки с зеленью) - азербайджанская кухня

Для теста: мука - 140 г, яйцо 1/6 шт., соль. Для начинки: шпинат - 150 г, щавель - 150 г, лук зеленый - 50 г, масло топленое - 15 г,

Шпинат, щавель, зеленый лук тщательно промыть, нашинковать, затем ошпарить кипятком и откинуть на дуршлаг. Репчатый лук мелко нарезать, протушить вместе с зеленью на топленом масле, добавить

соль, черный молотый перец, корицу и тщательно перемешать.

Замесить крутое тесто из муки, воды, яиц и соли, раскатать его в тонкий пласт, вырезать выемкой кружочки. На середину каждого кружочка положить фарш и завернуть в форме полумесяца. Обжарить пирожки с обеих сторон.

корица, перец черный молотый, соль; масло топленое для обжаривания - 25 г. Мацони - 50 г, зелень кинзы и укропа - 15 г, масло топленое для поливки - 10 г.

При подаче полить маслом. Отдельно подать мацони с зеленью кинзы и укропа.

Усбосмаки (пирожки по-башкирски)

Мякоть баранины или говядины нарезать кубиками по 10 г, такими же маленькими кубиками нарезать очищенный сырой картофель, мелко нашинкованный репчатый лук, все перемешать, добавить черный молотый перец и соль.

Из муки, сливочного масла (маргарина), яиц, воды, соли, сахара и дрожжей замесить тесто и, не давая ему расстояться, разделить на

кусочки по 80-90 г. Раскатать сочни, на середину положить подготовленный фарш и защипать, придавая изделиям форму треугольника (швы защипать веревочкой, в середине оставить небольшое отверстие).

Для теста: мука - 150 г, масло сливочное или маргарин - 30 г, яйцо 1 шт., вода - 40 г, дрожжи - 5 г, сахар - 5 г, соль. Для начинки: мякоть баранины или говядины - 125 г, картофель - 125 г, лук репчатый - 60 г, бульон - 40 г, перец черный молотый, соль.

Выпечь усбосмаки в духовом шкафу, периодически подливая через отверстие жирный мясной бульон.

Кой-далян (пирожки круглые с творогом) - кабардино-балкарская кухня

Для теста: мука - 100 г, вода - 40 г, соль.

Из муки, воды и соли замесить пресное тесто, разделить его на куски

по 140 г. В каждом куске теста сделать углубление, наполнить его начинкой, придать круглую форму, раскатать в лепешки. Жарить на сухой раскаленной сковороде с тяжелой крышкой.

Для начинки: творог - 100 г, лук репчатый - 15 г, чабрец сухой молотый - 0,1 г, сметана - 20 г.

При подаче смазать пирожки сметаной.

Калакяярейти (пирожки по-карельски)

В небольшом количестве теплой воды или молока растворить соль и сахар, развести дрожжи, влить оставшуюся жидкость, всыпать муку и замесить тесто. Перед окончанием вымешивания добавить растительное масло. Дать тесту подойти в теплом месте, после чего раскатать его в лепешки толщиной 1 см. Положить на середину каждой лепешки кусочек рыбного филе, посолить, сбрызнуть растительным маслом. Тесто завернуть, защипать края фигурным швом и выпечь в духовом шкафу.

Для теста: мука - 250 г, вода или молоко - 125 г, масло растительное - 30 г, дрожжи - 10 г, сахар - 5 г, соль. Для начинки: филе рыбное (трески, сига, форели) - 200 г, масло растительное - 20 г, соль.

Сомса (пирожки по-казахски)

Для теста: мука - 250 г, масло сливочное - 50 г, вода - 60 г, соль. Для начинки: легкие - 350 г, сердце - 150 г, печень - 125 г, лук репчатый - 100 г, мука - 5 г, бульон - 60 г, перец черный молотый, соль. Для смазывания пирожков: яйцо - 1 шт.

Легкие, сердце, печень отварить по отдельности, затем пропустить через мясорубку, добавить нашинкованный обжаренный репчатый лук, черный молотый перец, соль, перемешать и развести горячим бульоном, в который добавлена обжаренная до кремового цвета мука.

Из муки, сливочного масла и горячей подсоленной воды замесить некрутое тесто, разделить его на куски по 100 г и раскатать. На середину каждой лепешки положить фарш, защипать края треугольником, смазать яйцом и выпечь в духовом шкафу.

Беляши (вид пирожков) - казахская кухня

Дрожжевое тесто разделать на лепешки по 40 г, на середину уложить фарш, края поднять вверх и защипать, оставляя круглое отверстие посередине. После этого придать изделию плоскую форму.

Для фарша мясо пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, добавить соль, черный молотый перец, воду и тщательно перемешать.

Для теста: мука - 80 г, вода - 40 г, дрожжи - 2 г, сахар - 2 г, соль. Для фарша: говядина жирная - 150 г, лук репчатый - 25 г, вода - 15 г, перец черный молотый, соль; масло топленое для обжаривания - 15 г.

Беляши обжарить в масле на сковороде с двух сторон до готовности, причем сначала класть их на сковороду отверстием вниз.

Самса (пирожки по-киргизски)

Мякоть баранины порубить или пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный репчатый лук, красный молотый перец и хорошо перемешать.

Маргарин размять до консистенции густой сметаны, добавить яйцо, соль, соду (можно погасить ее уксусом) и взбить. Всыпать муку, быстро замесить тесто, придав ему форму бруска и охладить. Затем нарезать тесто кусочками по 70 г, раскатать лепешки, положить на них фарш, завернуть в виде треугольников и защипать.

Для теста: мука - 320 г, маргарин - 40 г, яйцо - 1/2 шт., сода - 5 г, соль. Для фарша: баранина - 200 г, лук репчатый - 125 г, перец красный молотый, соль.

Выпекают в духовом шкафу.

Шпеккухены (пирожки по-латышски)

Из муки, теплого молока, дрожжей замесить тесто, дать подняться, добавить яйцо, соль, взбить тесто до рыхлости, дать вновь подняться, затем раскатать его в пласт толщиной до 3 мм, вырезать выемкой или стаканом кружки, начинить их фаршем, смазать яйцом и выпечь в духовом шкафу.

Для теста: мука - 320 г, молоко - 125 г, яйцо - 1/2 шт., дрожжи - 20 г, соль. Для начинки: бекон - 100 г, лук репчатый - 35 г, перец черный молотый, перец душистый молотый, майоран.

Для начинки бекон нарезать маленькими кубиками, слегка обжарить на сковороде с мелко нарезанным репчатым луком, посыпать молотыми пряностями (черным и душистым перцем, майораном) и перемешать.

Литовские пирожки с творогом

Дрожжи развести в теплом молоке с небольшим количеством сахара, добавить муку, яйца, соль и маргарин и замесить довольно крутое тесто. Оставить его на 1-1,5 часа подходить, затем еще раз обработать и раскатать. Стаканом вырезать из теста кружки, на каждый кружок положить начинку. Сформовать пирожки в форме полумесяца, выложить на сито так, чтобы они не касались один другого. Сито укрепить над кастрюлей с кипящей водой и довести пирожки до готовности над паром. Перед подачей сбрызнуть растительным маслом, посыпать сахаром и корицей.

Тесто: мука - 250 г, дрожжи - 20 г, молоко - 125 г, яйцо - 1/2 шт., маргарин - 50 г, соль. Начинка: творог - 250 г, яйца (желток) - 1 шт., сахар - 10 г, соль. Для подачи: масло сливочное - 20 г, сахар - 20 г, корица - 5 г.

Тыл подкогыльо (отварные пирожки с мясом) - марийская кухня

Приготовить пресное тесто из муки, сырых яиц, соли и воды. Тесто тонко раскатать в виде лепешек, на середину уложить начинку из сырого рубленого мяса, заправленного мелко нарезанным репчатым луком, солью и черным молотым перцем. Пирожки сформовать в виде полумесяца, защипать швы и отварить в кипящей подсоленной воде до готовности. Затем пирожки вынуть, полить растопленным сливочным маслом и подать в горячем виде по 2-4 шт. на порцию.

Для теста: мука - 70 г, яйцо - 1/6 шт., соль, вода - 25 г. Для начинки: свинина - 50 г, говядина - 50 г, лук репчатый - 15 г, соль, перец черный молотый. Для поливки: масло сливочное - 10 г.

Ковштан подкогыльо (отварные пирожки с капустой) - марийская кухня

Готовить так же, как отварные пирожки с мясом.

Для начинки мелко рубленную свежую капусту тушить на сливочном масле с репчатым луком, морковью, солью. Добавить круто сваренное рубленое яйцо и тщательно перемешать.

Для теста: мука - 70 г, яйцо - 1/6 шт., соль, вода - 25 г. Для начинки: капуста свежая или квашеная - 140 г, морковь - 10 г, лук репчатый - 30 г, масло топленое - 10 г, яйцо - 1/5 шт.

Дальше готовить и подавать как все отварные пирожки.

Паренге подкогыльо (отварные пирожки с картофелем) - марийская кухня

Для теста: мука - 85 г, яйцо - 1/5 шт., соль, вода - 30 г.

Особенностью этих пирожков является то, что их готовят меньшими по размеру (5-6 шт. на порцию),

чем остальные пирожки марийской кухни.

Для начинки картофель отварить в подсоленной воде, обсушить, протереть и заправить сырым яйцом, мелко рубленным репчатым луком и солью.

Для начинки: картофель - 150 г, лук репчатый - 15 г, яйцо - 1/2 шт., соль. Для поливки: масло сливочное - 10 г или сметана - 50 г.

Понго подкогыльо (отварные пирожки с грибами) - марийская кухня

Готовить так же, как отварные пирожки с мясом.

Для начинки свежие грибы очистить, промыть, нарезать, поджарить с мелко рубленным репчатым луком, заправить солью и перцем. Сушеные грибы предварительно надо замочить и отварить.

Для теста: мука - 70 г, яйцо - 1/6 шт., соль, вода - 25 г. Для начинки: грибы свежие - 200 г или сушеные - 40 г, масло растительное - 10 г, лук репчатый - 15 г, соль, перец черный молотый. Для поливки: масло сливочное - 10 г или сметана - 50 г.

Паренге денпонго подкогыльо (отварные пирожки с картофелем и грибами) - марийская кухня

Готовить так же, как отварные пирожки с мясом.

Для начинки соединить отварной протертый картофель, мелко рубленный сырой лук, отварные, мелко нарубленные грибы, растопленное сливочное масло, соль, перец и хорошо перемешать до образования однородной массы.

Для теста: мука - 70 г, яйцо - 1/6 шт., соль, вода - 25 г. Для начинки: картофель - 100 г, лук репчатый - 20 г, масло сливочное - 5 г, грибы сушеные - 10 г, перец черный молотый, соль. Для поливки: масло сливочное - 10 г или сметана - 50 г.

Торык подкогыльо (отварные пирожки с творогом) - марийская кухня

Для теста: мука - 70 г, яйцо - 1/6 шт., вода - 25 г, соль.

Готовить так же, как отварные пирожки с мясом. Для начинки

соединить вместе свежий жирный творог, яйца, сметану, сахар и соль, тщательно вымешать до получения однородной массы и положить на каждую лепешку теста по 25 г.

Подавать в горячем виде, полив сливочным маслом или подав отдельно сметану.

Для начинки: творог жирный - 85 г, яйцо - 1/10 шт., сахар - 5 г, сметана - 15 г, соль. Для поливки: масло сливочное 10 г или сметана - 50 г.

Тувыртыш подкогыльо (отварные пирожки с творогом и картофелем) - марийская кухня

Готовить так же, как отварные пирожки с творогом. Для начинки картофель отварить в подсоленной воде, обсушить и протереть. В полученную картофельную массу добавить свежий протертый жирный творог, растопленное сливочное масло, соль и перемешать до образования однородной массы.

Для теста: мука - 70 г, яйцо 1/6 шт., соль, вода - 25 г. Для начинки: творог - 50 г, картофель - 70 г, масло сливочное - 5 г, соль. Для поливки: масло сливочное - 10 г или сметана - 50 г.

Самбуса-вараки (пирожки слоеные) - таджикская кухня

Из муки, яиц, соли, воды приготовить крутое тесто и выдержать 30-40 минут. Затем раскатать его в большие лепешки толщиной 1 мм, смазать растительным маслом, скрутить в виде рулета, нарезать небольшими кружочками и снова раскатать. На раскатанное тесто уложить фарш, придать пирожкам форму полумесяца. Выпекать самбусу в духовом шкафу.

Мука пшеничная - 160 г, яйцо 1/4 шт., вода - 80 г, масло растительное для прослойки теста - 15 г, баранина - 125 г, лук репчатый - 40 г, жир - 15 г, перец черный молотый, соль.

Для фарша мякоть баранины пропустить через мясорубку, обжарить на жире с мелко нарезанным репчатым луком и добавить черный молотый перец, соль.

Этли нан (пирожки с мясом и капустой) - туркменская кухня

Замесить пресное тесто, как для лапши, раскатать его, вырезать кружочки, на середину их положить фарш, края защипать на середине пирожка, оставив небольшое отверстие, смазать яйцом и выпечь в духовом шкафу.

Баранина - 150 г, лук репчатый - 60 г, капуста свежая - 70 г, мука - 100 г, яйцо для смазки - 1 шт., перец черный молотый, соль.

Для фарша мясо (баранину), репчатый лук, свежую капусту пропустить через мясорубку, добавить соль, черный молотый перец, перемешать.

Пирожки с луком (туркменская кухня)

Из муки и воды замесить тесто, как для лапши, раскатать его в виде круглой лепешки толщиной 2 мм, уложить в нее фарш, края соединить и защипать в виде полумесяца. Жарить во фритюре и подавать горячим.

Мука - 110 г, масло топленое - 20 г, лук зеленый - 80 г, укроп, петрушка - 20 г, соль, перец черный молотый.

Для фарша зеленый лук, укроп, петрушку мелко порубить, добавить топленое масло, соль, черный молотый перец и все тщательно перемешать.

Пирожки с хурмой (туркменская кухня)

Для теста: мука - 400 г, масло топленое - 20 г, сахар - 30 г, дрожжи - 10 г, соль, вода - 200 г, жир для жаренья - 100 г. Для начинки: хурма - 180 г, мука - 10 г, вода - 50 г.

Из муки с добавлением сахара, топленого масла, дрожжей и соли замесить тесто. После расстойки разделать его на лепешки, положить на середину начинку, защипать и обжарить в жире.

Для начинки хурму пропустить через мясорубку, добавить кипяченую воду, муку и хорошо перемешать.

Кавурилган вараки самса (пирожки слоеные жареные) - узбекская кухня

Из муки, воды и соли замесить крутое тесто, после 15-20 минутной расстойки раскатать его в пласт толщиной 1 мм, смазать топленым маслом и нарезать на прямоугольники размером 8х10 см. Три или четыре прямоугольника сложить один на другой, на середину положить фарш, завернуть и защипать тесто, а края обрезать колесным гофрированным лобзиком (как у чебуреков). Сочни можно также раскатать круглыми и сложить в виде полумесяца. Обжарить во фритюре.

Для теста: мука - 250 г, вода - 125 г, соль; масло топленое для смазывания - 40 г. Для фарша: мясо - 200 г, лук репчатый - 125 г, жир - 20 г, перец черный молотый, соль. Для фритюра: масло растительное - 250 г.

Для фарша мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, черный молотый перец, соль и потушить в небольшом количестве жира до готовности.

Ашкавак самса (пирожки с тыквой) - узбекская кухня

Для теста: мука - 250 г, вода - 125 г, дрожжи - 15 г, соль; яйцо для смазывания -1/4 шт. Для начинки: тыква - 350 г, лук репчатый - 125 г, шкварки от курдючного сала - 50 г, сахар - 5 г, перец черный молотый, соль.

Соль и дрожжи растворить в теплой воде. Всыпая частями муку, замесить крутое тесто, скатать его в шар, накрыть салфеткой и поставить в теплое место, чтобы подошло.

Для начинки спелую тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками, соединить с нашинкованным репчатым луком и шкварками от курдючного сала, посыпать солью, сахаром, черным молотым перцем и хорошо перемешать.

Когда тесто поднимется, разделать его на шарики величиной с грецкий орех, раскатать на тонкие круглые сочни. На каждый сочень положить приготовленную начинку и сформовать пирожки четырехугольной формы. Смазать верх яичным льезоном и выпекать в раскаленном тандыре или на смазанном жиром противне в духовом шкафу.

Подавать со сметаной.

Беляши по-африкански (арабская кухня)

Из муки, воды, молока, сахара, яиц и дрожжей замесить кислое тесто. Затем добавить в него пропущенное через мясорубку сырое мясо, мелко нарубленный пассерованный репчатый лук, зелень, чеснок, лимонную кислоту, соль и все тщательно перемешать. Жарить на сковороде, как оладьи, по 2-3 шт., на порцию. Затем довести до готовности в духовом шкафу. При подаче на стол полить сливочным маслом.

Мука - 80 г, молоко - 40 г, вода - 15 г, дрожжи - 2 г, сахар - 2 г, яйцо - 1/2 шт., говядина жирная - 150 г, лук репчатый - 25 г, жир животный - 15 г, зелень - 5 г, кислота лимонная - 1 г, чеснок - 3 г, соль.

Пирожки жареные с шоколадной подливой (венгерская кухня)

Для теста: мука - 250 г, яйца (желтки) - 3 шт., масло сливочное - 30 г, сахарная пудра - 25 г, молоко - 200 г, ром или коньяк - 10 г, дрожжи - 10 г, соль; жир для жаренья - 250 г. Для шоколадной подливы: шоколад - 30 г, сахар - 30 г, сливки - 75 г, яйца (желтки) - 1,5 шт.

Муку, яичные желтки, растопленное сливочное масло, ром или коньяк, сахарную пудру и соль соединить с разведенными в топленом молоке дрожжами, хорошо вымешать и поставить в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, на доске, посыпанной мукой, раскатать его в пласт толщиной 1,5 см и снова поставить в теплое место, чтобы поднялось. Затем чайной ложкой отделять от общего куска теста небольшие кусочки, опускать их в посуду с большим количеством горячего жира и обжаривать со всех сторон.

Подать с шоколадной подливкой, которая готовится следующим образом: на слабом огне взбить в кастрюле растопленный шоколад, яичные желтки, сливки и сахар. Сняв с огня, продолжить взбивание до полного охлаждения.

Пирожки песочно-дрожжевые с колбасой (польская кухня)

Муку порубить с маслом, добавить яичные желтки, яйцо, сметану, соль, растертые с сахаром дрожжи и все хорошо перемешать. Быстро замесить тесто, раскатать его в прямоугольный пласт толщиной 0,5 см и разделить на две части. На каждый прямоугольник длиной 30 см, шириной 10-12 см уложить вдоль на расстоянии 2 см от края начинку в виде валика. Плотно завернуть, немного приплюснуть, тупой стороной ножа сделать решеточку. Нарезать косячками, как ленивые вареники, уложить на противень, смазанный жиром и посыпанный мукой, поставить в теплое место. Когда пирожки поднимутся, смазать взбитым яйцом. Выпекать в духовом шкафу в течение 20-30 минут.

Для теста: мука - 250 г, сырые желтки - 2 шт., яйцо - 1 шт., масло или маргарин - 70 г, сметана - 50 г, дрожжи - 20 г, сахар - 5 г, соль. Для начинки: колбаса чайная - 300 г, сыр твердый - 50 г, сухари молотые - 30 г, яйцо - 1/2 шт. Для смазывания противня: жир - 20 г, мука - 5 г. Для смазывания пирожков: яйцо - 1/2 шт.

Для начинки с колбасы снять оболочку, пропустить через мясорубку, смешать с тертым сыром, молотыми сухарями и сырым яйцом, тщательно растереть (можно добавить немного горчицы, масса должна быть густой).

В такое же тесто можно завернуть половину сосисок, сняв с них оболочку. Пирожки сделать в виде валиков, завернутых со всех сторон в тесто.

Пирожки с шампиньонами (польская кухня)

Для теста: мука - 125 г, масло или маргарин - 110 г, яйцо - 1/2 шт., яичный желток - 1 шт., сметана - 50 г, соль; яйцо для смазывания теста - 1 шт. Для начинки: шампиньоны - 250 г, лук репчатый - 25 г, яйцо (желток) - 1/2 шт., жир - 30 г, мука - 10 г, сметана - 20 г, укроп, перец черный молотый, соль.

Муку порубить с маслом или маргарином, добавить яйцо, яичные желтки, щепотку соли и сметану. Все быстро и тщательно перемешать. Тесто накрыть салфеткой и поставить в холодное место на 12 часов.

Шампиньоны промыть, очистить, подрезать ножки, мелко порубить, добавить очищенный и нарезанный кружочками репчатый лук. Разогреть жир, положить в него шампиньоны и лук, влить немного воды и тушить в течение 15 минут.

Муку развести холодной водой, влить в грибы, проварить, добавить сметану и сырой яичный желток, заправить солью и черным молотым перцем. Нагреть массу на огне до загустения, не доводя до кипения, добавить мелко нарезанный укроп и перемешать.

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать кружочки круглой формочкой или стаканом. Верхнюю сторону кружков смазать яйцом. У другой половины кружков меньшей формочкой или рюмкой вырезать серединки. Полученные кольца положить на кружки, слегка прижать, положить на лист, смазать яйцом и выпечь. Отдельно испечь вырезанные маленькие кружочки, смазав их яйцом.

Заполнить пирожки горячей начинкой и накрыть маленькими кружочками.

Пирожки с творогом (польская кухня)

Дрожжи смешать с небольшим количеством муки, сахаром и молоком до густоты сметаны, накрыть и поставить в теплое место. Когда опара подойдет, добавить оставшуюся муку, молоко и сырой яичный желток. Тщательно растереть и выбить деревянной ложкой, пока тесто не станет гладким. Добавить растопленный жир и еще вымешивать несколько минут, затем посолить. Посыпать тесто мукой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет и увеличится в объеме вдвое, выложить его на стол, посыпанный мукой, раскатать в пласт толщиной 1,5 см. Вырезать из него кружочки диаметром 10 см, надрезать их в четырех местах по кругу на одинаковом расстоянии на 2-3 см к центру. На середину кружка положить столовую ложку начинки, немного сплющить ее и выровнять. Каждую часть теста, надрезанную по кругу, загнуть в середину так, чтобы видна была начинка.

Для теста: мука - 250 г, дрожжи - 20 г, маргарин - 50 г, сахар - 10 г, яйца (желтки) - 2 шт., молоко - 250 г, яйцо для смазывания пирожков - 1 шт., жир для смазывания листа - 20 г, мука для подсыпания - 20 г. Для начинки: творог - 300 г, яйцо - 1 шт., сметана - 75 г, соль.

Пирожки положить на смазанный жиром и посыпанный мукой лист, поставить в теплое место. Когда пирожки подойдут, смазать их взбитым яйцом, поставить в хорошо нагретый духовой шкаф на 25-30 минут.

Для начинки творог растереть с яйцом в однородную массу, добавить соль, сметану и хорошо перемешать.

Такие пирожки можно приготовить с начинкой из мяса, картофеля, капусты, рыбы, половинок сосисок, окорока или кусочков очищенной колбасы.

Пирожки с плавленым сыром (польская кухня)

Муку порубить с маргарином. Дрожжи растереть с сахаром, молоком, добавить соль, соединить с подготовленной мукой и жиром, быстро и тщательно вымесить. Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см и нарезать прямоугольниками размером 6x9. На середину каждого прямоугольника положить тертый плавленый сыр, скрутить рулетиком,

поместить на смазанный жиром противень. Когда пирожки подойдут, смазать их яйцом и выпечь в хорошо нагретом духовом шкафу.

Для теста: мука - 100 г, маргарин - 60 г, дрожжи - 15 г, молоко - 45 г, сахар - 5 г, соль; яйцо для смазывания пирожков - 1/2 шт., жир для смазывания противня - 20 г. Для начинки: сыр тертый плавленый - 50 г.

Пирожки с печенью (польская кухня)

Тесто приготовить, как для пирожков с плавленым сыром.

Печень промыть, снять пленку, нарезать тонкими кусочками. Сало нарезать мелкими кубиками, репчатый лук - кольцами. Уложить подготовленные для начинки продукты в кастрюлю, добавить немного воды и тушить в течение 10-15 минут, подливая воду. Затем порубить до образования однородной массы, добавить черный молотый перец, соль.

Для теста: мука - 100 г, маргарин - 60 г, дрожжи - 15 г, молоко - 45 г, сахар - 5 г, соль; яйцо для смазывания пирожков - 1 шт. Начинка: печень телячья - 125 г, сало - 30 г, лук репчатый - 30 г, перец черный молотый, соль.

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и нарезать прямоугольниками размером 6x8 см. Начинку сформовать в виде валика и уложить вдоль прямоугольника теста. Залепить пирожки и положить на лист швом вниз. Когда пирожки подойдут, смазать их взбитым яйцом и выпечь в хорошо нагретом духовом шкафу до золотистого цвета.

Пирожки с капустой и мясом (польская кухня)

Тесто приготовить так же, как для пирожков с плавленым сыром.

Свежую белокочанную капусту очистить от верхних листьев, нарезать на куски, отварить в подсоленной воде. Воду слить, капусту отжать и пропустить через мясорубку. Тушеное или жареное мясо порубить, соединить с капустой, добавить мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, все перемешать, заправить черным молотым перцем и солью.

Для теста: мука - 100 г, маргарин - 60 г, дрожжи - 15 г, молоко - 45 г, соль; яйцо для смазывания пирожков - 1/2 шт. Для начинки: капуста белокочанная - 400 г, лук репчатый - 30 г, жир - 20 г, мясо жареное или тушеное - 75 г, перец черный молотый, соль.

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать прямоугольниками размером 6x8 см. Начинку сформовать в виде валика, положить вдоль прямоугольника теста, залепить и положить на лист швом вниз. Когда пирожки подойдут, смазать их яйцом и выпечь в хорошо нагретом духовом шкафу до золотистого цвета.

Пирожки из заварного теста с рыбой (польская кухня)

Для теста: мука - 140 г, маргарин - 60 г, яйца - 3 шт., сода - 2,5 г, соль, жир для смазывания листа - 20 г, мука для

Закипятить 3/4 стакана воды с маргарином и щепоткой соли. В кипящую воду всыпать муку с содой, отставить и растереть, чтобы не было комков. Затем подогреть на небольшом огне, постоянно перемешивая. Когда тесто станет гладким, снять с огня. Добавить яйца, растирая их с тестом в однородную массу. Лист смазать жиром и посыпать мукой. Из заварного теста сформовать в муке валик диаметром 3 см и порезать его на куски длиной 3 см. Сформовать шарики, слегка расплющить их и уложить на лист на расстоянии 5 см друг от друга. Выпечь в горячем духовом шкафу в течение 15-20 минут. Во время выпекания духовой шкаф не открывать, чтобы тесто не осело. Когда изделия подрумянятся, уменьшить огонь. Перед тем как вынуть, оставить на несколько минут в открытом духовом шкафу.

подпыла - 20 г. Для начинки: рыба вареная - 300 г, шампиньоны - 50 г, маргарин - 20 г, мука - 50 г, отвар или бульон - 250 г, сметана - 75 г, яйцо (желток) - 1 шт., лимон - 1/4 шт., соль.

В охлажденном печеном тесте вырезать острым ножом верхушки, отверстия наполнить горячей начинкой, прикрыть верхушками и нагреть в течение 5 минут в горячем духовом шкафу.

Для начинки шампиньоны почистить, промыть, подрезать ножки, порезать на тоненькие ломтики, положить в кастрюлю, добавить немного воды, жира и тушить под крышкой 10-15 минут. Муку обжарить на жире, влить отвар или бульон, проварить, добавить шампиньоны, сметану, яичный желток, соль, тщательно перемешать, соединить с мелко нарезанной вареной рыбой и заправить соком лимона.

Можно приготовить начинку из телятины, жареной свинины или мозгов.

Пирожки из заварного теста с окороком и горошком (польская кухня).

Приготовить заварное тесто по рецептуре для пирожков с рыбой.

Консервированный зеленый горошек разогреть, окорок нарезать мелкими кубиками, сыр натереть на терке. Муку обжарить на маргарине, развести водой или бульоном, проварить, помешивая. Добавить сыр, яичный желток, сметану, соль, тщательно перемешать. Соединить с окороком и отцеженным горошком. Начинка должна иметь консистенцию сметаны.

Для теста: мука - 140 г, маргарин - 40 г, яйца - 3 шт., сода - 2,5 г, соль; жир для смазывания листа - 20 г, мука для подпыла - 20 г. Для начинки: окорок - 200 г, горошек консервированный зеленый - 100 г, маргарин - 15 г, мука - 40 г, бульон - 250 г, сметана - 75 г, яйцо (желток) - 1 шт., сыр - 20 г, соль.

Испеченное тесто наполнить начинкой, накрыть верхушками и поставить на 5 минут в духовой шкаф.

Пирожки с мясом в булочках (польская кухня).

Шампиньоны очистить, промыть, мелко нарезать. Репчатый лук также мелко нашинковать, соединить с грибами, добавить жир, немного воды и тушить в течение 20 минут. Жареное мясо нарезать мелкими кубиками. Сметану, смешанную с мукой, проварить, посолить, заправить черным молотым перцем, добавить сырой яичный желток.

Булочки - 10 шт., масло сливочное - 40 г. Для начинки: мясо жареное (телятина, баранина или свинина) - 300 г, шампиньоны - 100 г, сметана - 100 г, мука - 25 г, лук репчатый - 50 г, вода - 75 г, яйцо (желток) - 1 шт., перец черный молотый, соль.

Небольшие круглые или овальные несладкие булочки перерезать острым ножом на 2/3 высоты от верха, снять верхнюю часть, чайной ложкой выбрать мякиш, положить вместо него начинку, накрыть срезанной частью булочки, уложить на лист. Верх и бока смазать

маслом, прижать сверху, поставить в горячий духовой шкаф на несколько минут, чтобы слегка подрумянились.

Можно наполнить булочки начинкой из мозгов, паштета, мясных или рыбных консервов.

Пирожки с вишнями (румынская кухня)

Вишни промыть, освободить от косточек, посыпать сахаром и оставить на час.

Замесить тесто из сливок, муки и соли, раскатать его в пласт, смазать растопленным сливочным маслом, сложить втрое и поставить в холодное место на 10 минут. Затем раскатать тесто пластом немного тоньше, разрезать его на квадраты со стороной 12-14 см, положить на каждый ложку вишен (дать предварительно стечь соку), смешанных с молотыми сухарями. Завернуть углы вовнутрь в виде конверта, слегка прижав середину и края. Смазать пирожки взбитым яйцом и выпечь в духовом шкафу на сильном огне.

Для теста: мука - 160 г, масло сливочное - 40 г, соль. Для начинки: вишни - 1000 г, сахар - 150 г, сухари молотые - 20 г.

Готовые пирожки, вынув из духовки, посыпать сахаром.

Такие же пирожки можно приготовить с начинкой из мяса.

Пирожки с ветчиной (кухня скандинавских стран)

Для теста: мука - 120 г, масло сливочное или маргарин - 100 г, сливки - 50 г. Для начинки: ветчина - 60 г, сыр - 50 г, шампиньоны - 75 г, яйца -

Из муки, сливочного масла или маргарина и сливок быстро замесить песочное тесто и положить его на полчаса в холодильник. Маленькие формочки смазать жиром и выстелить тонким пластом теста.

2 шт., мука пшеничная - 10 г, сливки - 100 г, перец черный молотый, соль.

Ветчину нарезать крупными ломтями, сыр нарезать мелко. Шампиньоны очистить, промыть, протушить и добавить смесь из муки, яиц и сливок. Полученную массу хорошо перемешать, добавить ветчину, сыр, соль, черный молотый перец, выложить в подготовленные

формочки, которые поместить в нагретый духовой шкаф и выпекать 20-30 минут.

Пирожки с рыбой (финская кухня)

Рыбное филе, репчатый лук, сало пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить сметану, соль, черный молотый перец. Из просеянной муки, маргарина, соли, яичных желтков приготовить тесто на воде, тонко раскатать его, разрезать на четыре части и начинить рыбным фаршем. Сформовать пирожки, уложить их на смазанный жиром противень, смазать оставшимся яичным желтком и выпекать 40-45 минут до золотисто-коричневого цвета.

Для теста: мука - 500 г, маргарин - 100 г, яйца (желтки) - 2 шт., соль. Для начинки: филе рыбное - 750 г, сало - 150 г, лук репчатый - 75 г, сметана - 60 г, перец черный молотый, соль.

Пирожки с куриным мясом (шотландская кухня)

Растопить масло в кастрюле, обжарить в нем измельченные шпик и репчатый лук. Снять кастрюлю с огня, всыпать муку, размешать, постепенно вливая молоко. Непрерывно помешивая, довести соус до кипения, добавить измельченное вареное куриное мясо и дать остыть.

Тесто слоеное - 400 г, яйцо для смазывания пирожков - 1 шт. Для начинки: масло сливочное - 25 г, шпик - 50 г, лук репчатый - 75 г, мясо куриное отварное - 180 г, мука - 25 г, молоко - 150 г.

Тонко раскатать тесто и вырезать 20 кружков диаметром 9 см. Разделить начинку на 10 частей и положить на 10 кружков; смочить края оставшихся 10 кружков и положить их сверху, хорошо склеив края. Поместить пирожки на противень, смазать яйцом и выпекать в духовом шкафу при температуре 220 в течение 20-25 минут. Подавать теплыми.

Начинка из мяса

I вариант

Сырое мясо пропустить через мясорубку, положить на смазанную жиром сковороду слоем не более 3-4 см и припустить на плите или в духовом шкафу до готовности. Слить образовавшийся мясной сок и приготовить из него соус красный основной. Мясо вторично пропустить

через мясорубку, слегка обжарить, добавить пассерованный репчатый лук, соль, черный молотый перец, соус и все хорошо перемешать.

Мясо (мякоть) - 300 г, маргарин столовый - 20 г, лук репчатый - 25 г, мука - 5 г, соль, перец черный молотый, зелень.

II вариант

Мясо нарезать на куски по 30-40 г и обжарить на жире, положить в посуду, залить водой так, чтобы жидкость только покрыла мясо, закрыть посуду крышкой и тушить 1-1,5 часа. Готовое мясо пропустить через мясорубку, добавить пассерованный репчатый лук, соль, черный молотый перец, зелень и соль.

III вариант

Вареное мясо пропустить через мясорубку, добавить соль, черный молотый перец, пассерованный репчатый лук, соус и перемешать.

Начинка из мяса и риса

Мясо (мякоть) - 270 г, рис - 20 г, масло сливочное - 15 г, лук репчатый - 20 г, соль, перец черный молотый.

Сырое мясо пропустить через мясорубку, уложить на смазанный жиром противень слоем не более 3-4 см и припустить до готовности. Затем мясо вторично пропустить через мясорубку, слегка обжарить, добавить отварной рассыпчатый рис, пассерованный репчатый лук, соль, черный молотый перец и все перемешать.

Начинка из мяса и яйца

Сырое мясо пропустить через мясорубку. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить. Яйца сварить вкрутую и мелко нарубить. Измельченное мясо и поджаренный лук тщательно перемешать, положить на противень слоем 3-4 см и припустить. Готовое мясо вторично пропустить через мясорубку, добавить белый соус, черный молотый перец и рубленые яйца.

Мясо (мякоть) - 270 г, мука - 3 г, маргарин столовый - 15 г, лук репчатый - 20 г, яйцо - 2/3 шт., соль, перец черный молотый.

Начинка из ливера

Подготовленный ливер промыть. Легкие нарезать на куски по 300-400 г, а сердце - на мелкие кусочки. Нарезанный ливер варить в

подсоленной воде при закрытой крышке до готовности. Затем пропустить через мясорубку, добавить пассерованный репчатый лук, положить на противень с маргарином, заправить солью, черным молотым перцем и, размешивая, хорошо прогреть, после чего остудить.

Легкие - 230 г, сердце - 90 г, мука - 3 г, маргарин столовый - 15 г, лук репчатый - 20 г, соль, перец черный молотый.

Начинка из печени и гречневой каши

Печень - 160 г, крупа гречневая - 40 г, лук репчатый - 20 г, маргарин столовый - 20 г, соль, перец черный молотый.

Подготовленную печень нарезать мелкими кусочками и жарить на жире до готовности (не пережаривать). Затем пропустить ее через мясорубку, добавить мелко нарезанный пассерованный репчатый лук, соль, черный молотый перец, рассыпчатую гречневую кашу и, помешивая, хорошо прогреть с жиром. Готовую начинку остудить.

Начинка из рыбы

Филе рыбы с кожей без костей нарезать на куски и припустить. Готовую рыбу измельчить, добавить мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, зелень петрушки, черный молотый перец, соль, белый соус и перемешать.

Филе рыбное - 260 г, лук репчатый - 40 г, мука - 2,5 г, маргарин или масло сливочное - 25 г, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Начинка из жареной рыбы

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжарить на растительном масле. Репчатый лук нашинковать и слегка обжарить, соединить с рыбой, добавить мелко нарубленные крутые яйца, измельченную зелень укропа, черный молотый перец, соль и хорошо перемешать.

Филе рыбное (трески, зубатки, морского окуня) - 200 г, масло растительное - 15 г, лук репчатый - 40 г, яйцо - 1 шт., зелень, перец черный молотый, соль.

Начинка из рыбы и риса

Филе рыбы без костей и кожи нарезать кусочками, уложить в смазанный жиром сотейник, подлить немного воды или бульона, посолить и припустить. Готовую рыбу не очень мелко порубить, положить в посуду с растопленным жиром, добавить отварной рис, немного белого соуса, сваренного из бульона, полученном при припускании рыбы, соль, черный молотый перец, измельченный укроп или зелень петрушки, пассерованный репчатый лук. Начинку перемешать и остудить.

Филе рыбное - 190 г, маргарин столовый - 25 г, рис - 30 г, мука - 3 г, лук репчатый - 10 г, соль, перец.

Начинка из рыбы и квашеной капусты

Репчатый лук мелко нарезать и слегка обжарить на масле. Выложить в кастрюлю квашеную капусту, добавить обжаренный лук, черный молотый перец, лавровый лист, влить немного воды или бульона, закрыть крышкой и тушить до готовности, помешивая, чтобы не пригорело. Нарезать тонкими ломтиками соленую рыбу без костей и слегка обжарить.

Рыба - 80 г, капуста квашеная - 160 г, масло сливочное - 20 г, лук репчатый - 20 г, лавровый лист, перец черный горошком.

На тесто положить слой капусты, затем слой рыбы и снова слой капусты.

Начинка из рыбы и гречневой каши

Рыбное филе нарезать мелкими кусочками, посолить, поперчить и обжарить. Сварить рассыпчатую гречневую кашу, смешать ее с рыбой и луком, посолить и заправить растопленным сливочным маслом.

Филе рыбное - 100 г, крупа гречневая - 75 г, лук репчатый - 30 г, масло растительное - 10 г, масло сливочное - 10 г, перец черный молотый, соль.

Начинка из свежей сельди (сардин) для расстегаев

Подготовленное филе свежей сельди или сардин без кожи и костей нарезать кусочками, посолить и посыпать черным молотым перцем. Репчатый лук мелко нашинковать, слегка обжарить на растительном масле и смешать с рыбой.

Сельдь или сардины свежие - 200 г, лук репчатый - 60 г, масло растительное - 25 г, перец черный молотый, соль.

Начинку можно также приготовить из хорошо вымоченной в молоке соленой сельди или сардин.

Начинка из рыбы с соленой скумбрией (ставридой)

Отварное филе трески (пикши, морского окуня, капитана) и нашинкованный репчатый лук, обжаренный на масле, пропустить через мясорубку. Добавить мелко рубленные крутые яйца, растопленное сливочное масло, черный молотый перец, соль, измельченную зелень. Все тщательно перемешать. На подготовленное для пирожков или расстегаев тесто уложить начинку, а сверху положить нарезанное кусочками филе соленой скумбрии или ставриды.

Филе рыбное - 150 г, лук репчатый - 30 г, масло сливочное - 20 г, скумбрия или ставрида соленые - 50 г, яйцо 1 шт., зелень, перец черный молотый, соль.

Начинка из рыбы, риса и пасты "Океан"

Кусочки подготовленного рыбного филе положить в кастрюлю, залить небольшим количеством горячей воды и, закрыв крышкой, отварить до готовности в течение 15 минут. Бульон слить, а рыбу измельчить. Репчатый лук мелко нарезать и слегка обжарить. Пасту "Океан" разморозить и припустить. Рис перебрать, промыть и отварить. Все подготовленные продукты соединить, посолить, посыпать черным молотым перцем, мелко нарезанной зеленью петрушки и перемешать.

Филе рыбное - 125 г, паста "Океан" - 25 г, рис - 25 г, лук репчатый - 25 г, масло растительное - 10 г, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Начинка из визиги

Визига - 75 г, масло сливочное - 50 г, яйцо - 1,5 шт., корень петрушки - 20 г, лук репчатый - 40 г, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Вымочить визигу в течение 10-12 часов в холодной воде, хорошо промыть, залить холодной водой и поставить вариться, добавив корень петрушки и репчатый лук. Когда визига станет мягкой, откинуть ее на

дуршлаг, промыть горячей водой и мелко порубить или пропустить через мясорубку. Добавить соль, черный молотый перец, растопленное сливочное масло, измельченную зелень петрушки и рубленое крутое яйцо.

Визигу можно использовать как самостоятельную начинку, а также добавлять в начинку из рыбы.

Начинка из визиги и риса

Приготовить визигу, как указано в предыдущем рецепте. Рис перебрать, промыть, сварить до готовности, откинуть на дуршлаг. Соединить рис с визигой, заправить растопленным сливочным маслом, солью, черным молотым перцем, рубленым крутым яйцом, мелко нарезанной зеленью и хорошо перемешать.

Визига - 40 г, рис - 50 г, яйцо - 1 шт., масло сливочное - 50 г, корень петрушки - 20 г, лук репчатый - 40 г, зелень, перец черный молотый, соль.

Начинка из визиги, риса и сушеных грибов

Приготовить начинку из визиги и риса, как указано в предыдущем рецепте. Репчатый лук тонко нашинковать и слегка обжарить. Сушеные грибы замочить, отварить до готовности и мелко порубить. В фарш из визиги и риса добавить обжаренный лук, грибы, растопленное сливочное масло, рубленые крутые яйца, измельченную зелень петрушки или укропа, черный молотый перец, соль и хорошо перемешать.

Начинка из раков

Тщательно промытых раков опустить в сильно кипящую подсоленную воду, в которую добавлен тмин и укроп. Варить 8 минут, затем снять с огня и охладить. Очистить от скорлупы шейки и клешни раков; мякоть порубить. Слегка обжарить на сливочном масле муку, развести горячими сливками, добавить мякоть раков и мелко рубленные желтки крутых яиц, посолить и перемешать.

Раки - 12 шт., яйцо (желток) - 1,5 шт., масло сливочное - 30 г, мука - 15 г, сливки - 100 г, тмин, укроп, соль.

Начинка из картофеля с пастой "Океан"

Очищенный картофель отварить, обсушить и протереть. В картофельную массу добавить репчатый лук, мелко нарезанный и обжаренный на растительном масле, размороженную и припущенную пасту "Океан", посолить, добавить измельченную зелень и хорошо перемешать. Можно добавить мелко нарезанные и слегка обжаренные грибы.

Картофель - 180 г, лук репчатый - 40 г, паста "Океан" - 40 г, масло растительное - 20 г, зелень, соль.

Начинка витаминная с пастой "Океан"

Зеленый лук, зелень петрушки, укропа, щавеля и салат хорошо промыть, обсушить и мелко нарезать; соединить массу с размороженной пастой "Океан" и слегка обжарить на растительном или топленом масле. Затем добавить соль и мелко нарезанные, сваренные вкрутую яйца.

Лук зеленый - 50 г, зелень петрушки - 25 г, укроп - 15 г, щавель - 25 г, салат - 25 г, паста "Океан" - 25 г, яйцо - 1/2 шт., масло растительное или топленое - 15 г, соль.

Начинка зеленая с пастой "Океан" и тертым сыром

Зеленый лук, зелень петрушки и укропа перебрать, промыть, обсушить, мелко нарезать и слегка обжарить на растительном масле или топленом. Добавить размороженную пасту "Океан", тертый сыр, черный молотый перец, соль и все хорошо перемешать.

Лук зеленый - 75 г, зелень петрушки - 30 г, укроп - 30 г, сыр тертый - 50 г, паста "Океан" - 50 г, масло растительное или топленое - 25 г, перец черный молотый, соль.

Начинка из соленых огурцов, яиц и пасты "Океан"

Соленые огурцы очистить, удалить семена, нарезать тонкими ломтиками, замочить в холодной воде, а затем отварить и откинуть на дуршлаг. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить на масле, добавить отваренные огурцы, мелко нарезанные крутые яйца, размороженную и припущенную пасту "Океан", соль и перемешать.

Огурцы соленые - 100 г, лук репчатый - 50 г, паста "Океан" - 50 г, яйца - 2,5 шт., масло - 20 г, соль.

Начинка из картофеля

Пропустить через мясорубку горячий картофель. В эту массу добавить пассерованный репчатый лук, сливочное масло, сырые яйца, соль и тщательно перемешать.

Картофель - 230 г, лук репчатый - 30 г, масло сливочное - 20 г, яйцо - 1 шт., соль.

Начинка из свежей капусты

Капуста свежая - 260 г, маргарин столовый - 25 г, яйцо - 1 шт., молоко - 25 г, соль, перец черный молотый.

Подготовленную свежую капусту мелко порубить, положить в кипяток и варить 3-5 минут, затем откинуть на дуршлаг, охладить холодной водой, отжать излишнюю влагу. Положить капусту в сотейник с жиром слоем не более 5-6 см, добавить кипяченое молоко и, помешивая, припускать на слабом огне, пока молоко не выпарится. В готовую капусту положить рубленые яйца, черный молотый перец и соль.

Начинка из квашеной капусты

Квашеную капусту отжать (очень кислую промыть) и пропустить через мясорубку или изрубить. Положить капусту в сотейник слоем не более 5 см, добавить часть масла и, помешивая, слегка обжарить; прибавить мелко нарезанный репчатый лук и тушить 40-50 минут, периодически помешивая. В готовую капусту добавить мелко нарезанный и слегка спассерованный зеленый лук, сахар, соль, черный молотый перец и все перемешать.

Капуста квашеная - 210 г, лук репчатый - 25 г, лук зеленый - 10 г, масло сливочное - 25 г, сахар - 5 г, соль, перец черный молотый.

Начинка из квашеной капусты и мяса

Квашеную капусту промыть холодной водой, отжать и порубить. Репчатый лук нашинковать и обжарить на жире, добавляя пропущенную через мясорубку свинину, смесь протушить, прибавить капусту и тушить до готовности, подливая воду или бульон. Начинку заправить черным молотым перцем, солью, добавить мелко рубленные крутые яйца и хорошо перемешать.

Капуста квашеная - 125 г, свинина - 50 г, лук репчатый - 40 г, жир - 15 г, яйцо 1/2 шт., перец черный молотый, соль.

Начинка из свежей капусты и грибов

Капуста свежая - 200 г, лук репчатый - 20 г,

Сушеные грибы замочить в воде, отварить, отцедить и нарезать

соломкой. Капусту тонко нашинковать, соединить с мелко нарезанным репчатым луком, добавить грибной отвар и тушить смесь с жиром до готовности. Добавить грибы, сырое яйцо, черный молотый перец, соль и хорошо вымешать массу.

грибы сушеные - 15 г, маргарин - 30 г, яйцо - 1/2 шт., перец черный молотый, соль.

Начинка из моркови

Очищенную морковь нарезать соломкой, добавить жир (50% нормы), воду (20-30 г) и припустить, следя за тем, чтобы в моркови не осталось излишней влаги. Готовую морковь мелко порубить или пропустить через мясорубку со средней решеткой, положить слоем не более 5-6 см в сотейник с растопленным жиром, периодически помешивая, прогреть, удаляя излишки влаги, чтобы начинка получилась более рыхлой. В прогретую морковь добавить рубленые яйца, соль, сахар, все размешать и остудить.

Морковь - 220 г, масло или маргарин столовый - 20 г, яйцо - 1 шт., сахар - 2 г, соль.

Начинка из моркови с рисом

Морковь промыть, очистить и натереть на крупной терке. Положить в кастрюлю, добавить немного воды, жира и припустить. Прибавить соль, сахар, отварной рассыпчатый рис и перемешать.

Морковь - 250 г, рис - 25 г, сахар - 25 г, маргарин - 20 г, соль.

Начинка из моркови и творога

Морковь - 210 г, творог - 70 г, крупа манная - 5 г, яйцо - 1/4 шт., масло сливочное - 10 г, сахар - 25 г, соль.

Морковь промыть, отварить в кожуре и протереть. Пюре положить в кастрюлю, нагреть, при помешивании всыпать манную крупу и проварить 10 минут. Творог протереть через сито, добавить сахар, соль, сырое яйцо, сливочное масло и смешать с оставшейся морковью.

Начинка из моркови и яблок

Морковь промыть, очистить, натереть на крупной терке, добавить немного воды, маргарина и протушить. Всыпать соль, сахар и перемешать.

Морковь - 150 г, яблоки - 160 г, маргарин - 15 г, сахар - 25 г, соль.

Яблоки промыть, удалить семенное гнездо, нарезать маленькими кусочками, смешать с подготовленной морковью и проварить на слабом огне до загустения.

Начинка из свеклы

Свеклу испечь в духовом шкафу до мягкости, очистить от кожуры, мелко нашинковать, сложить в кастрюлю вместе с промытым изюмом, добавить сметану и тушить 10-15 минут, после чего остаток жидкости слить, а свеклу посыпать сахаром и дать ей обсохнуть.

Свекла - 200 г, изюм - 100 г, сметана - 50 г, сахар - 25 г.

Начинка из свеклы и повидла

Свеклу промыть, отварить в кожуре до готовности, очистить и натереть на крупной терке. Влить в свекольную массу немного воды и протушить. Затем добавить маргарин, соль, лимонную кислоту, перемешать и, продолжая нагревание, при помешивании всыпать манную крупу, уварить на слабом огне в течение 10 минут. Охладить и смешать с повидлом.

Свекла - 140 г, повидло - 125 г, маргарин - 10 г, крупа манная - 25 г, лимонная кислота, соль.

Начинка из редьки

Редьку натереть на крупной терке и вымочить в молоке в течение 2-3 часов. Затем молоко слить, а в редьку добавить мелко нарезанный обжаренный репчатый лук, сметану, майонез и соль.

Редька - 200 г, молоко - 300 г, репчатый лук - 75 г, сметана - 30 г, майонез - 30 г, жир - 10 г, соль.

Начинка из зеленого лука

Зеленый лук нашинковать, положить в посуду с разогретым жиром и слегка спассеровать, периодически помешивая. Лук смешать с мелко нарезанными яйцами (1/10 часть от общего количества ввести в начинку сырыми) и солью.

Лук зеленый - 150 г, маргарин столовый - 25 г, яйца - 3 шт., соль.

Начинка из соленых огурцов

Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать тонкими ломтиками, замочить в холодной воде, затем припустить и откинуть на сито. Репчатый лук мелко нарубить, спассеровать на масле, добавить припущенные огурцы, рубленые яйца и перемешать.

Огурцы соленые - 400 г, лук репчатый - 100 г, жир - 60 г, яйцо - 1/4 шт.

Начинка из сушеных грибов

Сушеные белые грибы сварить, откинуть, промыть для удаления песка и пропустить через мясорубку. Мелко нарезанный репчатый лук слегка спассеровать, добавить грибы, жарить 1-2 минуты и заправить соусом, приготовленном на мясном бульоне.

Грибы сушеные - 100 г, маргарин столовый - 20 г, лук репчатый - 20 г, мука - 3 г, соль, перец черный молотый.

Начинка из соленых грибов

Соленые грибы хорошо промыть, отжать и мелко порубить. На сковороде спассеровать с маслом репчатый лук, добавить рубленые грибы и обжарить все вместе.

Грибы соленые - 400 г, лук репчатый - 100 г, жир - 60 г.

Начинка из риса

Рис перебрать, промыть теплой водой и варить в подсоленной воде (8-10 л воды и 50 г соли на 1000 г риса) до готовности, но не переваривать. После этого рис откинуть и, когда вода стечет, положить его в посуду с растопленным жиром, добавив туда рубленые яйца и соль. Начинку перемешать и остудить.

Рис - 75 г, яйцо - 2/3 шт., маргарин столовый - 25 г, соль.

Начинка из гороха и фасоли

Горох или фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде на 5-8 часов. Слить воду, бобовые залить холодной водой (на 1000 г бобовых 2,5 л воды) и варить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности.

Горох или фасоль - 115 г, лук репчатый - 35 г, маргарин - 25 г, перец черный молотый, соль.

В готовой фасоли жидкость слить, а в горохе уварить, постоянно помешивая. Заправить мелко нарезанным и обжаренным репчатым луком, черным молотым перцем и солью.

Начинка из творога

Творог протереть через сито, добавить сахар, яйца, растопленное сливочное масло, соль и все тщательно перемешать. Можно положить в творог по вкусу ванилин, изюм, нарезанные цукаты.

Творог - 250 г, яйцо - 1/2 шт., сахар - 50 г, масло сливочное - 20 г, соль.

Начинка из гречневой каши с творогом

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, соединить ее с протертым творогом, добавить маргарин, яйца, соль и перемешать.

Крупа гречневая - 50 г, творог - 130 г, маргарин - 10 г, яйцо - 1/4 шт., соль.

Начинка из яблок

Яблоки (лучше антоновские) нарезать мелкими ломтиками, положить в посуду, добавить сахар, немного масла и припустить.

Яблоки - 280 г, сахар - 75 г, масло - 5 г.

Начинка из яблок и свеклы

Свеклу отварить, очистить от кожуры, нарезать мелкими ломтиками. У свежих яблок удалить сердцевину и также нарезать мелкими ломтиками. Свеклу и яблоки перемешать, добавить сахар, маргарин и тушить 7-10 минут.

Яблоки свежие - 200 г, свекла - 90 г, маргарин - 20 г, сахар - 10 г.

Начинка из слив, вишен, абрикосов

I вариант

У слив или вишен удалить плодоножки, промыть, вынуть косточки. Сливы нарезать. Добавить сахар.

Сливы - 250 г, сахар - 50 г, или вишни - 260 г, сахар - 60 г.

II вариант

Подготовленные как в I варианте сливы, вишни или абрикосы засыпать сахаром и прогреть на слабом огне. Затем, помешивая, всыпать манную крупу и продолжать прогревание в течение 30 минут. Готовую начинку охладить.

Сливы - 260 г, сахар - 65 г, крупа манная - 15 г, или вишни - 260 г, сахар - 60 г, крупа манная - 45 г, или абрикосы - 230 г, сахар - 75 г, крупа манная - 15 г.

В.В. Похлебкин

НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ НАШИХ НАРОДОВ

К А Ш И

В русской кухне каши издавна делились по консистенции на три основных вида - - кашицы (или жиденькие кашки), размазни (или вязкие каши) и крутые, рассыпчатые

Каждый из перечисленных видов отличается количеством жидкости, в которой варится каша. Чем больше воды (молока, бульона), тем жиже каша. Кроме того, в более жидких кашах есть еще и слизь, которая при приготовлении крутых каш либо сливается, либо не успевает вывариться из зерна. Наличие или отсутствие этой слизи придает кашам в целом различный вкус.Надо еще иметь в виду, что изменить, соотношение между крупой и жидкостью уже после того, как каша начала вариться, нельзя. Иными словами, нельзя выпарить воду после соединения ее с крупой так, чтобы это не отразилось на консистенции (как это можно сделать с корнеплодами или бобовыми), нельзя превратить жидкую или вязкую кашу в крутую, рассыпчатую. Вот почему так важно правильно залить крупу водой для получения каши того или иного вида. При этом удобнее руководствоваться соотношеиями объемов воды и круп (столько- то стаканов крупы на столько-то стаканов воды). Соблюдая определенное соотношение воды и крупы, можно сократить время варки каш на газовой плите до 15-20 минут. Для этого надо, например, менять среду, в которой варится крупа, дважды: вначале легко отваривать крупу в большом количестве подсоленного кипятка, затем лишнюю воду со слизью сливать и доваривать кашу в молоке. Такой прием можно использовать для рисовой, пшенной и

ячневой каш. А для герчневой каши важно точно отмерить воду: ровно вдвое по объему больше, чем крупы, и выпарить эту воду, не мешая кашу, за 15 минут. Для овсяной каши соотношение иное: на 2 стакана овсяной крупы 3 стакана воды. Эту воду быстро выпаривают, заливают кашу 0,5-1 стаканом мясного бульона и уваривают, обязательно помешивая.

В процессе варки кашу нужно все время помешивать (кроме гречневой и рисовой), следить, чтобы не подгорела, сливать излишнюю воду, доливать молоко и т.д. Надо обращать внимание и на состояние крупы: ее спелость, засоренность и т.п. Рассыпчатую гречневую кашу, например, можно сварить только из спелой гречихи без зеленоватого отлива, в противном случае каша получится вязкой, как бы ее ни варили. Однако каша в чистом виде еще не каша. Вкус ее будет во многом зависеть от того, чем ее сдобрили и приправили. Для этого надо хорошо знать и чувствовать, что подходит к данному виду крупы и каши, с чем она лучше сочетается. Конечно, прежде всего к кашам идет масло. "Кашу маслом не испортишь",-гласит пословица. Но масло отнюдь не единственная и, главное, не первая добавка в кашу, а заключительная. Самыми же распространенными добавками в каши являются молочные продукты - молоко, простакваша, пахта, сметана, творог и сливки. Фактически они идут во все виды каш и часто составляют шестую, а то и четвертую часть их объема. Второе место по частоте применения в качестве добавок занимают мясо, рыба, горох, яйца и грибы. Первые три продукта используются чаще всего в кашицах (особенно рыба), последние два - в рассыпчатых кашах. Лук идет во многие виды каш.

К некоторым кашам подходят подмешиваемые в небольших количествах тыквенное пюре (к пшену) и мак (к ячневой каше). Для создания же сладкой гаммы, кроме сахара, используют варенье, мед, изюм, урюк, курагу, орехи, свежие фрукты, шоколад, подгодящие к белым кашам (манной, рисовой, саго). Из пряностей в каши идут черный и красный перец, петрушка, сельдерей, пастернак, чеснок, корица, бадьян, цедры, мускатный орех, ваниль.

Что же касается, наконец, масел, то здесь годятся почти все животные и растительные масла. Свинное нутряное сало и бараний жир идут в основном в горячие кашицы.

Для рассыпчатых каш исстари использовали сливочное и топленое масла, а из растительных - подсолнечное, конопляное, маковое, ореховое, в том числе и миндальное.

В печи и в духовке кашу лучше всего варить в глиняных горшках и чугунках, а при наплитном приготовлении - использовать металлическую посуду, преимущественно аллюминиевую с закругленным дном, типа котелков. Только жидкие кашицы можно варить в эмалинрованной посуде, но все время следить, чтобы не пригорели.

Р У С С К А Я К У Х Н Я

КАШИЦА СМОЛЕНСКАЯ

1,5 стакана мелкой гречневой крупы (продела) 1 л воды 2 луковицы, 2 корня пастернака, 2-3 ложки зелени петрушки, 1/2 ч.ложки черного молотого перца, 0,5 стакана сметаны 2 ст.ложки топленного или сливочного масла, 1 ч.ложка сошли.

В подсоленный кипяток положить целую луковицу, мелко нарезанные корни пастернака, проварить 5мин., затем засыпать крупой и варить на медленном огне, помешивая, до полного разваривания крупы. После этого луковицу вынуть, снять кашицу с огня, заправить перцем, петрушкой, сметаной, маслом, досолить и дать постоять под крышкой 15 мин.для распаривания.

КАШИЦА КОСТРОМСКАЯ (ЗАСПИЦА ГЛАЗУНЬЯ)

1,5 стакана ячневой крупы 2 л. воды 0,5 стак.гороха 1 луковица, 2 ст.ложки тимьяна или чабера, 3 ст.ложки сливочного или подсолнечного масла 1 ч.ложка соли

Ячневую крупу промыть в нескольких водах и отварить в подсоленной воде в течение 15-20 мин. (с момента закипания) на умеренном огне, обязательно снимая образующуюся сверху пену, затем лишнюю, свободно отделяющуюся воду слить, добавить заранее замоченный и разваернный в воде горох и мелко нарезанный лук и

продолжать варить на слабом оген до полного размегчения кашицы. Запрвить маслом, тимьяном, размешать, проварить 5 мин.

КАШИЦА ТИХВИНСКАЯ (КАШИЦА ГОРОХОВАЯ С ЗАСПОЙ ГРЕЧНЕВОЙ)

0,5 стакана гороха 1,5 л. воды 1 стакан гречневого продела 2 луковицы 4 ст.ложки топленого или подсолнечного масла

Горох промыть, разварить в воде, ни в коем случае ее не подсаливая, и когда вода на 1/3 выпарится и горох будет почти готов, засыпать продел и варить его до готовности. Затем заправить мелко нарезанным луком, поджаренным на масле, и посолить.

КАШИЦА БЕЛЕВСКАЯ (ОВСЯЕНАЯ СЛАДКАЯ)

2 стакана овсяных хлопьев "Геркулес" 1 л. воды 0,5 л молока 0,5 ч. ложки бадьяна, 0,5 ч.ложки корицы, 0,5 ч.ложки кориандра, 4 бутона гвоздики, 1 лимон (свежая цедрва с лимона) 0,5 стакана сливок 5-6 ст.ложек сахара, 1 ч.ложки соли.

В слегка подсоленной воде разварить "Геркулес" до вязкой каши, снимая все время появляющуюся нка поверхности пену, даже когда еще не начнет кипеть. Затем кашу залить молоком, размешать, довести до кипения, отделить неразварившиеся твердые хлопья и вновь варить на очень слабом огне, все время помешивая, добавить через 10-15 мин. сахар, а когда он разойдется заправить пряностями, проварить 5-7 мин., влить сливки, размешать, снять с огня.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ РКАССЫПЧАТАЯ

3 стакана воды 1,5 стакана гречневой крупы ядрицы 2 луковицы 2 яйца 3-4 сухих белых гриба 6-7 ст.ложек подсолнечного масла

Ядрицу перебрать, отсеять от мучной пыли (но не мыть), залить водой, засыпать растертыми в порошок грбами и поставить на сильный огонь, закрыв крышкой.

Когда закипит, огонь убавить на половину и продолжать варить 10 мин до загустения, затем вновь убавить огонь до слабого и варить еще около 5-7 мин. до полного выпаривания воды. Снять с огня, завернуть в теплое на 15 мин. Одновременно в другой кастрюле разогреть масло, обжарить в нем мелко нарезанный лук, посолить.

Крутые яйца мелко порубить и всыпать вместе с подлжаренным в масле луком в кашу, равномерно размешать.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ

4,5 стакана молока 2 стакана гречневой крупы ядрицы 0,5 стакана сливок

Ядрицу перебрать, залить молоком, варить до полного его выкипания, затем залить сливками, чуть-чуть посолить и поставить на 10-15 мин. в духовку.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ ПУХОВАЯ

2 стакана ядрицы, 2 яйца, 4,5 стакана молока 3 ст.ложки сливочного масла 2 стакана сливок

Крупу перетереть со взбитыми яйцами, рассыпать на противне и высушить в нагретой предварительно духовке, но с выключенным огенем. Затем залить молоком, заправить маслом и варить, как кашу гречневую молочную (см.выше). Когда будет готова, посолить по вкусу, дать остыть, затем протереть через дуршлаг и есть со сливками.

КАША ЯЧНЕВАЯ РАЗМАЗНЯ

2 стакана ячневой крупы 3 л воды 1 стакан молока 1,5 стакана творога 2 ст.ложки сливочного масла 1 ч.ложка соли

Крупу засыпать в холодную подсоленную воду и варить, на умеренном огне, все время снимая пену. Как только начнут появляться признаки выделения из крупы густой белой слизи, лишнюю воду сцедить и продолжать варить кашу в другой посуде, щдолив молока и все время помешивая, до получения густой размазни_ Когда каша стане,т мягкой, заправить ее творогом, досолить, размешать равномерно, дать постоять под крышкой 5 мин. не нагревая, затем заправитьт маслом.

КАША ОВСЯНАЯ

2 стакана овсяных хлопьев "Геркулес", 0,75 л воды 0,5 л молока 2 ч.ложки соли, 3 ст.ложки масла сливочного

Крупу залить водой и варить на слабом огне до выварибания воды и полного загустения, затем в два приема долить горячим молокоми, продолжая помешивать, варить до загустения, посолив. Готовую кашу заправить маслом.

КАША РИСОВО-ОВСЯНАЯ РАССЫПЧАТАЯ

1,5 стакана риса 0,5ь стакана овса 0,7 л воды 2 ч.ложки соли 4-5 зубчиков чеснока, 4-5 ст.ложек подсолнечного масла или 75-100 г сливочного масла 1 ст.ложка укропа

Рис и овес промыть отдельно, равномерно перемешать, затем засыпать рисо-всяную смесь в кипящую воду и плотно закрыть кастрялю крышкой, чтобы пар не выходил (этим способом можно готовить только в плотно закрытой посуде).

Держать на сильном огне 10 мин., затем убавить огонь до среднего и держать еще 5-6 мин., после чего снять с огня, укутать теплым и лишь через 15-20 мин. открыть крышку. Готовую кашу заправить обжаренным на масле луком и мелко нарезанным чесноком и укропом. Прогреть в сковороде на слабом огне 3-4 мин.

КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ СЛАДКАЯ

1,5 стакана риса 0,5 л воды 0,5 стакана молока 3 ст.ложки сахара 0,5 ч.ложки корицы или бадьяна 3-4 ст.ложки сливочного масла

Приготовить рис так же, как для каши рисо-овсяной несладкой, но отварив рис, переложить его в другую посуду, долить горячее молоко и дать ему впитаться в рис (без подогрева); заправить сахаром, пряностями и маслом и прогреть еще 3-4 минуты в духовке или на водяной бане.

КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ

1 стакан пшена 2 стакана воды 2 стакана молока 2 ст.ложки сливочного масла.

Пшено перебрать, промыть 5-6 раз в кипятке, пока вода после промывки не станет чистой, затем залить горячей водой, поставить на огонь, посолить, снять пену, быстро выпарить всю воду, пока пшено еще не успело развариться, а затем долить горячее молоко и продолжать варить кашу на умеренном и затем слабом огне до полного загустения. Готовую кашу заправить маслом, размешать.

КАША ПШЕННАЯ - ТЫКОВНИК

1 стакан пшена 2 стакана воды 2 стакана молока 1 стакан тыквенного пюре 3 ст.ложки сливочного масла 0,5 стакана сливок 1 яйцо

Сварить пшенную молочную кашу (см.выше), смешать ее со сваренным на молоке тыквенным пюре, мелкорубленным крутым яйцом, половиной порции сливочного масла и переложить в глиняный горшок, обмазанный изнутри маслом. Поставить в духовку на 15 минут.

КОЛИВО

2 стакана ячневой крупы 3 л воды 1 стакан молока 0,75 - 1 стакан мака 2-3 ст.ложки меда 2 ст.ложки клюквенного или смородинового варенья

Крупу промыть, отварить в воде на умеренном огне, снимая все время пену.

Как только крупа начнет выделять слизь, лишнюю воду слить, кашу переложить в другую посуду, добавить молоко и варить до мягкости крупы и загустения, все время помешивая.

Отдельно подготовить мак: залить его крутым кипятком, дать распариться, через 5 мин. воду слить, мак промыть, вновь залить крутым кипятком, сразу же слить его, как только начнут появляться капельки жира на поверхности воды.

Затем распаренный мак перетереть в ступке (фарфоровой), добавляя по пол чайной ложечки кипятка к каждой столовой ложке мака.

Подготовленный мак смешать с загустевшей, размягченной ячневой кашей, добавив мед, прогреть на слабом огне 5-7 минут, непрерывно помешивая, снять с огня, заправить вареньем.

Э С Т О Н С К А Я К У Х Н Я

КААЛИКАПУДЕР (БРЮКВЕННАЯ КАША)

2 брюквы, 1-2 луковицы, 1,5 стакна молока, 1 ст.ложка муки, 1 ст.ложка масла Отварить брюкву в воде, сделать из нее пюре, добавить в нее обжаренный в масле лук, посолить, залить молоком и подогреть, помешивая, в течение 5-7 мин.

КААЛИКАКАРТУЛИПУДЕР (БРЮКВЕННО-КАРТОФЕЛЬНАЯ КАША)

1 брюква, 8 картофелин, 2 луковицы, 2 ст.ложки масла, 2 стакана молока Готовят так же, как брюквенную кашу.

КАПСАПУДЕР (КАПУСТНАЯ КАША)

1 кочан капусты (около 1 кг), 3 ст.ложки ячневой крупы, 2 стакана молока, 100 г свиного сала (внутреннего)

Капусту нарезать, засыпать крупой и потушить в небольшом количестве воды.

Когда крупа наполовину сварится и вода почти выпарится, долить молоко, положить сало, посолить. Тушить до разваривания всех продуктов, перемешать.

КЕЕГИВИЛИ ПИИМАКАСТМЕС (ОВОЩЕ-МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ)

1 кг картофеля, 4 моркови, 1 брюква, 2 л молока, 2 ч.ложки муки, 1 ст.ложка сливочного масла

Овощи нарезать крупными кубиками и припустить почти до готовности так, чтобы вода совсем выпарилась. В молоке развести муку, залить им овощи, прокипятить 5-10 мин., посолить, размешать с маслом.

КААЛИКАКРУУБИПУДЕР (БРЮКВЕННО2КРУПЯНАЯ КАША)

0,5 стакана гречневой крупы, 2 ст.ложки ячневой крупы (перловой), 1 брюква, 2,5 стакна молока, 2-3 ст.ложки масла

Отварить крупы до полуготовности в воде, добавить мелко нарезанную брякву, доварить крупы до выпаривания воды. Затем добавить молоко, посолить, перетереть все в однородную массу.

ХЕРНЕТАТРАПУДЕР (ГОРОХОВО-ГРЕЧИШНАЯ КАША)

1 стакан гороха, 0,75 стакна гречневой крупы, 4 картофелины, 100 г сливочного масла, 50 г свиного сала (нутряного), 0,5 л молока, 1 луковица

Горох отварить до полуготовности, добавить картофель, крупу и не перемешивая, продолжать варить до готовности всех продуктов. Затем посолить, влить молоко, перетереть все в однородную массу, добавить мелко нарезанный лук, обжаренный на сале, и растопленное сливочное масло.

МУЛЬГИ ПУДЕР

1 кг очищенного картофеля, 1 л воды, 0,75 стакана перловой крупы, 2 луковицы, 100 г свиного сала, соль, молоко, сметана, простокваша по вкусу

Картофель отварить до полуготовности, засыпать крупой (ни в коем случае не перемешивать!) и варить на слабом огне до готовности. Добавить обжаренный на масле или сале мелко нарезанный лук, забелить молоком или сметаной.

МУЛЬГИ КАПСАД

1 кг квашенной капусты, 500 г бекона или жирной свинины, 0,5 стакана перловой крупы, 1-2 луковицы, 1 ч.ложка сахара

Мясо нарезать крупными кусками, положить на дно толстостенного чугунного котелка, поверх заложить капусту, засыпать крупу (не перемешивая!), залить водой, чтобы она покрывала продукты на 0,5 см, и поставить в духовку или в печь на умеренный огонь на 3-5 час. до полного выпаривания воды.

После готовности добавить мелко нарезанный лук, обжаренный на сале, посолить, подсластить.

КАМА

Кама - комбинированное толокно. Его приготовляют из муки, смолотой из предварительно обжаренных семян ржи, овса, ячменя, гороха, черных бобов, взятых в равных долях. Кама как продукт характерна только для эсмтонской кухни Это один из древнейших эсмтонских пищевых продуктов, не потерявший популярности и ныне. Наиболее частое и традиционное применение камы - это ее механическое смешивание со свежим молоком или простаквашей, сливками в кашицу - - камаксрт, которая при подслащивании медом служит сладким блюдом, а при подсаливании играет роль закуски. При иной пропорции камы с молочными продуктами из нее делают бабашки размером с клецки, которые едят сырыми.

КАМАКЕРТ 0,5 л молока или простакваши, 0,5 стакана камы, 2 ст.ложки меда. Все продукты соеденить.

КАМАКЯКИД

0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана камы, 1 ст.ложка меда Все продукты соеденить, сформовать небольшие клецки, обвалять их в смеси сухой камы и сахарной пудры, дать слегка подсохнуть и есть, запивая молоком.

Л А Т Ы Ш С К А Я К У Х Н Я

СКАБАПУТРА

0,5 стакна ячневой крупы, 0,5 л воды, 2 стакана молока, 1 стакан простокваши 0,5 стакана сметаны

Ячневую крупу разварить до мягкости, растереть, взбить в суфле, смешать со сметаной и слегка подогреть, положить в горячую кашу простоквашу ложками, стараясь не взбалтывать ее, чтобы заварились комки, затем налить сырое молоко и дать путре прокиснуть. Солить не надо. Подавать с отварным картофелем.

К У Х Н Я ФИННО-УГОРСКИХ Н А Р О Д О В

ПОЛБЯНАЯ КАША

1 стакан полбы, 0,5 л простакваши, 0,5 стакана воды, 0,5 л молока, 100г масла Полбу замочить на 4-6 часов (или на ночь) в смеси простокваши (или скисшего молока) и кипяченной холодной воды, затем промыть в холодной воде, отварить на слабом наплитном огне в молоке или смеси молока с водой до готовности (каша не разваривается, каждое зернышко остается целым, готовность проверяется пробой на вкус после полного выкипания жидкости).

Кашу укутать и дать выстояться 30-40 мин, после чего заправить ее маслом и подать к столу.

СОДЕРЖАНИЕ